



Einfache Fladenbrotpizza



Zutaten

- 1 Fladenbrot oder Naan-Brot
- 1.5 Esslöffel Pesto
- 8 kleine Tomaten
- 100 Gramm geriebener Henri-Willig-Käse nach Wahl
- Ein paar Zweige Basilikum

Lust auf eine leckere, schnelle Pizza, die Sie im Handumdrehen auf den Tisch zaubern können? Dann suchen Sie nicht weiter! Unsere Fladenbrotpizzen sind die ultimative Lösung für eine schnelle, leckere Mahlzeit. Einfach den Backofen vorheizen, das Fladenbrot mit Pesto bestreichen, mit reichlich geriebenem Käse belegen (wir haben uns für Knoblauchkäse und jungen Ziegenkäse entschieden, aber Sie können Ihrer Kreativität freien Lauf lassen), die Hälfte der Tomaten dazugeben und mit etwas mehr Käse belegen. 8 bis 10 Minuten backen, mit Basilikum garnieren und fertig ist die leckere Fladenbrotpizza!

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2: Das Fladenbrot mit Pesto bestreichen.
- 3: Den geriebenen Käse großzügig über das Fladenbrot streuen. Wir haben Knoblauchkäse und jungen Ziegenkäse verwendet, aber jede Kombination ist natürlich möglich.
- 4: Die Tomaten halbieren und auf dem Fladenbrot verteilen. Mit einer dünnen Schicht Käse abschließen.
- 5: Die Pizza auf den Ofenrost legen und 8 bis 10 Minuten backen. Wenn der Käse geschmolzen ist, kann die Pizza aus dem Ofen genommen werden.
- 6: Mit einigen Basilikumblättern garnieren.

Was ist der Unterschied zwischen Fladenbrotpizza und normaler Pizza?

Fladenbrotpizza hat einen dünneren, oft knusprigen Boden ohne Hefe und mit einer kürzeren Gehzeit als herkömmlicher Pizzateig. Sie ist leichter und lässt sich schneller zubereiten.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Der Einstieg in die Fladenbrotpizza!

Diese Fladenbrotpizzen sind nicht nur blitzschnell zubereitet, sondern auch köstlich. Perfekt für Momente, in denen Sie schnell etwas Leckeres auf den Tisch zaubern wollen. Experimentieren Sie mit Ihren Lieblingskäsekombinationen und genießen Sie diesen einfachen, aber leckeren Genuss. Guten Appetit!

Dieses Rezept wurde von [CookingQueens](#) in Auftrag gegeben.