

## Pizza mit Käserand



 für 4 Personen

 ca. 15 Min.

 vegetarisch

### Zutaten

- 1 **ausgewallter Pizzateig**  
(25x42cm)
- 4 **Streichschmelzkäsli**, geviertelt

- 
- 2 EL **Basilikumpesto**
  - 300 g **tiefgekühlte Gemüse Mischung**  
(z. B. Jamadu)
  - 0.25 TL **Salz**
  - wenig **Pfeffer**

### ZUBEREITUNG

1. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigrand ringsum ca. 3 cm breit mit Wasser bestreichen, mit Käse füllen.

2. Pesto auf den Teigboden streichen, Gemüse würzen, mischen, darauf verteilen.

#### **Backen:**

ca.15 Min. auf der untersten Rille des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.

### Service

#### **Gewusst wie:**

Käse dem Rand entlang auf den Teig legen, Ränder aufrollen, gut andrücken, mit dem Papier auf einen Blechrücken ziehen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen.

#### **Nährwert pro Portion (1/4)**

20 g Fett  
16 g Eiweiss  
66 g Kohlenhydrate  
2313 kJ (552 kcal)