




Pizza mit Käserand



 für 4 Personen

 ca. 15 Min.

 vegetarisch

Zutaten

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

-
- 2 EL **Basilikumpesto**
 - 300 g **tiefgekühlte Gemüsemischung**
(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)