



Birnen-Walnuss-Pizza

Ihr braucht für 2 Pizzen:

Für den Teig: 250ml Wasser; 1 Würfel Hefe; Salz und Pfeffer; 1 Prise Zucker; 2EL Öl; 500g Mehl; Kräuter nach Wahl (auch TK möglich); (für schnellere Varianten finden sich im Internet leicht Teigrezepte ohne Hefe)

Für den Belag: 1,5 Birnen; 200g Crème Fraiche; 200g Gorgonzola; Walnüsse (Menge nach Wahl); ca. 4EL Agavendicksaft oder Honig

So geht`s:

Teig: Die Hefe in 250ml lauwarmen Wasser auflösen und 15 Minuten gehen lassen; Mehl und Flüssigkeit in einer Schüssel geben und mit Salz u. Pfeffer würzen und Kräuter unterheben; Teig kneten, bis er geschmeidig ist; Schüssel mit Tuch abdecken und ca. 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen; Teig in zwei Hälften teilen und gleichmäßig ausrollen (Form nach Belieben); Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen

Belag: Crème Fraiche auf die beiden Pizzen verteilen; Birne in dünne Spalten schneiden und auf Boden legen; Walnüsse in kleinere Stücke teilen und nach Belieben auf Pizzen streuen; Pizzen in den Ofen schieben und für ca. 15 Minuten backen; dann herausnehmen und den Gorgonzola in kleinen Stücken auf Pizzen verteilen; ca. weitere 5 Minuten im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen und der Rand braun ist; zum Schluss den Agavendicksaft/Honig über die Pizzen träufeln und genießen!

Buon appetito!

Wir hoffen es hat Euch geschmeckt!

