

HERBST PIZZA

mit Camembert
& Trauben

HAUPTSPEISE

ZUTATEN

1 Pizzateig (fertig oder selbst gemacht)
200 g Heinrichsthaler Camembert
250 g rote Trauben
150 g Frischkäse (Kräuter oder Natur)
1 EL Honig
2 Zweige Thymian
20 g Pinienkerne
wahlweise etwas Rucola als Topping
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

ca. 20 min

ZUBEREITUNG

Bevor es mit der Zubereitung losgeht, legt ihr das Backblech mit Backpapier aus. Dann die Trauben waschen und anschließend halbieren. Nun nehmt ihr unseren Heinrichsthaler Camembert zur Hand und schneidet ihn in feine Scheiben.

Den Pizzateig legt ihr ausgerollt auf das Backblech. Gern kann er mit einem Nudelholz in eine dünnere Form gebracht werden. Und nun ab damit, bei 240°C ca. 10 Minuten, auf unterster Schiene (ohne Belag), in den Ofen – damit eure Pizza schön knusprig wird.

Sobald die Zeit vorüber ist, nehmt ihr den vorgebackenen Teig aus dem Ofen und bestreicht ihn mit Frischkäse, belegt ihn anschließend mit den Camembert-Scheiben, den halbierten Trauben und beträufelt den Belag mit Honig. Für das geschmackliche i-Tüpfelchen rupft ihr nun die Thymianblätter von den Zweigen und streut sie gemeinsam mit den Pinienkernen über die Pizza. Zum Schluss nur noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Jetzt gebt ihr die Pizza ein letztes Mal zurück in den Ofen und bakt sie für 6 – 8 Minuten, bei 240°C, auf unterster Schiene. Sobald der Camembert beginnt zu schmelzen und sich der Pizzarand gold-braun färbt, könnt ihr sie aus dem Ofen nehmen. Jetzt nur noch mit Rucola verzieren und voilà – eure herbstliche Genuss-Pizza ist fertig.

Lasst es euch schmecken!