

Bauernpizza



Zutaten

250 g Ricotta
1 Stück Pizzateig, (ca. 300 g)
1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
1 Stück Ei
Pfeffer, schwarz, und Salz
1 Dose Pelatitomaten, gehackt, (ca. 400 g)
50 g Parmesan, oder Sbrinz
100 g Fontina, oder Raclettekäse
1 Kugel Mozzarella

Zubereitung

Für 4 Personen

1. Den Pizzateig etwa 3 mm dick auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Den Backofen mindestens 10 Minuten auf 225 Grad vorheizen.
2. Petersilie und Basilikum fein hacken. Zum Ricotta geben. Das Ei beifügen, würzen und alles gut mischen. Auf dem Teigboden verteilen.
3. Die Pelati auf der Ricottamasse verteilen. Alle Käsesorten an der Röstiraffel reiben und darüber streuen.
4. Die Pizza im 225 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille während 20-25 Minuten backen. Sehr heiss servieren

(Quelle: wildeisen.ch)