

Pizza Rezepte

Blitz Quarkpizza

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Pizza, Quark, Vorspeise, Warm

	Pizzateig; ausgewallt	100 g Parmesan am Stück
150 g	Rahmquark	75 g Entsteinte Oliven grüne
	Salz	- und/oder schwarze
8	Dörrtomaten in Öl	Schwarzer Pfeffer
	- eingelegt	

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Den Quark mit etwas Salz mischen und darauf ausstreichen.

Dörrtomaten in Streifen schneiden.

Parmesan klein würfeln. Oliven halbieren.

Alles auf dem Teigboden verteilen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Blitz-Pizza im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während etwa fünfzehn Minuten backen.