

Lecker



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf höchste Temperatur Umluft vorheizen und den Pizzateig samt Backpapier auf einem Backblech ausrollen. Den Teig mit Frischkäse bestreichen und Salz, schwarzen Pfeffer sowie geriebenen Käse und Chiliflocken darüberstreuen. Die Knoblauchzehen abziehen, auspressen und ebenfalls über der Pizza verteilen und diese 13 Minuten bis sie am Rand leicht goldbraun wird, backen.

In der Zwischenzeit in einer mittelgroßen Schüssel Olivenöl, Weißweinessig, Dijonsenf mit Salz und Pfeffer vermengen und – optional mit Honig oder Agavendicksaft – abschmecken. Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Cherrytomaten halbieren und mit Schalottenwürfeln sowie Salat in die Schüssel geben, alles vermischen und marinieren.

Zum Servieren, die fertige Pizza vierteln und den Salat auf den Stücken verteilen.

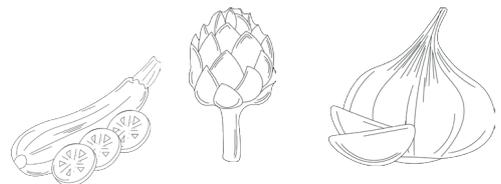
ZUTATEN

Für 2 Portionen

1 Pizzateig (400 g) aus dem Kühlregal
 200 g Frischkäse
 150 g geriebener Käse, z. B. Mozzarella
 2 Knoblauchzehen
 1 TL Chiliflocken
 ½ TL Salz
 ½ TL schwarzer Pfeffer

Außerdem:

150 g Salat nach Wunsch
 150 g Cherrytomaten
 1 Schalotte
 4 EL Olivenöl
 1 EL Apfelessig
 1 TL Dijonsenf
 Salz
 schwarzer Pfeffer
 optional: Honig oder Agavendicksaft



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Knoblauchpresse, mittelgroße Schüssel