Tomaten-Ricotta-Pizza

Die Tomaten-Ricotta-Pizza ist ein Muss für Pizza Liebhaber und mit diesem Rezept gelingt sie bestimmt.

Verfasser: Pia-kocht

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Foto: Pia-kocht

Zutaten

250 g	Ricotta
1 Packung	Blätterteig
10 Stk.	Kirschtomaten
30 g	Parmesan (gerieben)
2 EL	Milch
30 g	Schafskäse
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Stk.	Kräuter (Thymian, Rosmarin)

Zubereitung

1. Den Blätterteig rauslegen, damit er auftauen kann. Währenddessen rührst du die Ricotta mit dem Parmesan und der Milch zusammen. Die Creme würzt du dann gut mit Pfeffer und Salz. Die Kirschtomaten schneidest du in Viertel.

2. Wenn der Blätterteig aufgetaut ist, stichst du mit einem Ausstecher runde Kreise aus. Wenn du keine Ausstecher hast, nimmst du einfach ein größeres Glas. Bei runden Ausstechern bleibt immer ein bisschen Rest übrig, du kannst auch einfach die Platten in der Mitte teilen und als Rechtecke benutzen.

3. Auf den Blätterteig streichst du nun die Ricottacreme und legst darauf die geviertelten Tomaten. Über die Tomaten streust du etwas von dem Schafskäse und träufelst das Olivenöl darüber.

4. Jetzt nur noch die Kräuter verteilen und noch mal mit Salz und Pfeffer würzen. Die kleinen Pizzen kommen nun für ca 20 Minuten bei 180 Grad (Umluft) in den Ofen. Wenn sie goldbraun gebacken sind können sie serviert werden. Guten Appetit!

Tipp

Du kannst sie natürlich auch mit vielen anderen Leckereien belegen.