Weiße Pizza-Bianca

Die weiße Pizza-Biana ohne Tomatensauce dafür mit Créme frâiche, Mozzarella und Parmesan. Ein Rezept das du unbedingt probieren musst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (groß)
2 Stk.	Knoblauch
1 Stängel	Thymian
400 g	Fertigpizzateig (aus dem Külregeal)
300 g	Créme frâiche
100 g	Mozzarella
50 g	Parmesan
8 Stk.	Cocktailtomaten
	Salz und Pfeffer
	Basilikumblätter (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Zuerst die Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Den Teig ausrollen, teilen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

3. Créme frâiche gleichmäßig über den Teig verteilen. Die Zwiebel Scheiben darüber geben, Knoblauch darüber pressen. Thymian vom Stängel zupfen und zugeben.

4. Mit in dünne Scheiben geschnittenen Mozzarella belegen und frisch geriebenen Parmesan bestreuen. Die gewaschenen Cocktailtomaten halbieren und auf der **Weißen Pizza-Bianca** verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Im Ofen zirka 12-15 Minuten backen. Vom Backofen nehmen und je nach Belieben mit Basilikum Blätter garnieren.

Tipp