



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Griechische Fladenbrot-Pizza mit Tomaten, Kalamata-Oliven und Fetakäse

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, eine Pfeffermühle sowie ein Messer und ein Schneidebrett bereit. Und in ca. 20 min gibt's schon lecker Essen!

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. **Tomaten** waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Tomaten etwas salzen und pfeffern. **Zwiebel** schälen und in dünne Ringe schneiden. Das **Fladenbrot** der Höhe nach halbieren (Der Boden und der Deckel werden unsere Pizzaböden). **Ajvar** auf die Böden streichen. **Thymianblättchen** von den Zweigen abrupseln. **Kalamata-Oliven** halbieren bzw. klein schneiden.

Pizzaböden mit den Tomatenscheiben, den Olivenstücken sowie den Zwiebelringen belegen. Am Ende noch per Hand den **Fetakäse** darüber bröckeln und mit den Thymianblättchen sowie Olivenöl (1P: 2 EL/2P: 4 EL) beträufeln. Und jetzt für 6-7 Min auf einem Backblech auf mittlerer Schiene ab in den Ofen. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Eine [Review](https://www.facebook.com/chriskochtuete) auf [facebook.com/chriskochtuete](https://www.facebook.com/chriskochtuete) wäre toll oder schreib an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.