



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

10-Minuten-Fladenbrotpizza mit Ziegenkäse, Rucola und frischem Basilikum

Bitte das Rezept vorab einmal komplett durchlesen. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, ein Schneidebrett, ein Messer, einen Esslöffel, einen Rost für den Backofen, eine Knoblauchpresse (falls vorhanden) sowie eine kleine Tasse bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 20 min gibt's schon lecker Essen!

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Fladenbrot mit der Hand platt drücken und der Höhe nach halbieren. So entstehen unsere Pizzaböden. **Knoblauchzehe** schälen, pressen bzw. ganz klein hacken und mit ca. 5 EL Olivenöl in einer Tasse vermischen. Das Knoblauch-Öl-Gemisch mit einem Esslöffel auf den Pizzaböden gleichmäßig verteilen. Die **Tomaten** waschen, den Strunk entfernen, in dünne Scheiben schneiden und salzen. Den **Ziegenkäse** in Scheiben schneiden. Jetzt zuerst die Tomaten, dann den Ziegenkäse auf die Pizzaböden legen. Pfeffern. Das Ganze nun für ca. 5-6 Min in den Backofen. Nicht zu lange, sonst wird der Boden zu kross. Es reicht, wenn der Käse leicht angeschmolzen ist.

Währenddessen den **Rucola** verlesen, waschen und trocken schütteln. Pizza aus dem Ofen holen, mit Rucola belegen und noch ein paar zerpufte **Basilikum-** sowie ein paar **Oreganoblätter** darauf legen. Das war's schon! Du hast lecker Pizza gemacht. Wer die Pizza bzw. das Rezept noch etwas verändern möchte, soll dies gerne tun. Es ist Dein Werk!

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf [facebook.com/chriskochtuete](https://www.facebook.com/chriskochtuete) oder schreib mir 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.