Pesto Pizza

Zutaten

- 30 g Pinienkerne
- 25 g Basilikum frisch
- 2 g Knoblauch
- 30 g Parmesan
- 200 g Cocktailtomaten
- 125 g Mozzarella
- 100 g Rucola
- 1 g Pfeffer schwarz getrocknet
- 60 g Rapsöl
- 3 g Maggi Würze 125g
- 200 g Pizzateig a. d. Kühlregal

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Basilikum (ca. 50 g) waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden (ergibt ca. 25 g). Knoblauchzehe schälen und durchpressen. Alles mit Parmesan und Rapsöl mit dem Stabmixer pürieren. Mit MAGGI Würze (Tischflasche) und Pfeffer abschmecken.
3. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Rucola putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpflücken.
4. Pizza-Fertigteig entrollen und mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Pesto auf dem Pizzateig verteilen. Mit Kirschtomaten und Mozzarella belegen. Im Backofen ca. 20 Min. backen. Vor dem Servieren Rucola auf der Pizza verteilen.

Nährwerte

Kohlenhydrate	49,51 g
Energie	918,01 kcal
Fett	68,15 g
Eiweiß	27,71 g

40 Minuten

2 Portionen