

Pinsa mit Schinken und Birnen

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 1 Pinsa
- 3 Scheiben Schinken
- 3 EL Pesto Verde
- Etwas geriebener Mozzarella
- 1/2 Birne
- 1 Feige
- Etwas Blauschimmelkäse

ZUBEREITUNG:

1. Heize deinen Ofen auf 220 Grad Celsius vor.
2. Verteile das Pesto Verde gleichmäßig auf deiner Pinsa. Dann kommt eine Schicht geriebener Mozzarella.
3. Platziere die drei Scheiben Schinken auf dem Käse.
4. Schneide die Birne und die Feige in Scheiben und verteile sie gleichmäßig auf der Pinsa.
5. Schließlich bröckle etwas Blauschimmelkäse über das Ganze.
6. Schiebe die Pinsa in den heißen Ofen und backe sie für etwa 10-12 Minuten, bis der Käse goldbraun ist.

TIPP:

- Pesto selbst machen: Du kannst dein Pesto Verde auch ganz leicht selbst zubereiten, indem du Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl pürierst.