

Tomaten-Käse-Pizza

Zutaten:

- 500 g kleine Tomaten (z.B. Kirschtomaten)
- 200 g Feta
- 300 g Frischkäse
- 1 EL (grober) Senf
- 1 Pizzaboden
- Thymian, Rosmarin, Basilikum
- **außerdem:** Quiche- oder Springform Ø 26 cm, Fett für die Form

Zubereitung:

- Tomaten waschen, halbieren und beiseite stellen
- Feta zerbröseln
- Hälfte der Feta-Krümel mit dem Frischkäse vermischen
- Senf unter die Käsemischung rühren
- Käsemischung mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen
- Form einfetten und Pizzaboden darauf verteilen, dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen (bei der Quicheform ist das leichter, die ist etwa so hoch)
- Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen
- Käsemischung auf dem Boden verteilen
- Tomatenhälften auf die Käsemischung legen und mit dem restlichen Feta bestreuen
- bei 175°C etwa 20 - 30 Minuten backen

Zeitaufwand: etwa 10 - 15 Minuten Vorbereitung + Backzeit

Varianten: statt Hefeteigboden Blätterteig oder ein Quicheboden

Fertige Pizzaböden gibt es mittlerweile fast überall, entweder einzeln oder als Pizza-Pack mit Tomatensoße dazu. Man kann den Boden natürlich auch selbst machen, aber da es sich bei dieser Variante um einen Hefeteig handelt, ist das ziemlich zeitaufwändig.