

Blätterteigpizza mit Ziegenkäse, Honig und Kirschtomaten

Zutaten:

4 Pck. Blätterteig
240 g Crème fraîche
24 Stiele Thymian
Salz und Pfeffer
1.200 g Kirschtomaten, kleine
4 Ziegenfrischkäse - Rolle
12 EL Honig

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit: ca. 45 Minuten



Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Blätterteig auf dem Backblech ausrollen und mit der Crème fraîche bestreichen.

Thymian von den Stielen zupfen und auf der Crème fraîche verteilen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kirschtomaten ebenfalls darauf verteilen.

Ziegenkäse über der Pizza zerzupfen.

Pizza ca. 15 Min. backen. Honig darüber träufeln und die Pizza weitere 8 -10 Min. backen.

Guten Appetit!