

Knusprige FLADENBROT-PIZZA mit Süßkartoffeln und Ziegenfrischkäse

Ein superschnelles Hauptgericht, das immer gelingt.

2	Personen	
1		türkisches Fladenbrot
250g		Süßkartoffeln
1		große Tomate
150 g		Ziegenfrischkäse
100 g		Schmand oder Crème fraîche
100 g		Gorgonzola dolce
1		Bio-Zitrone
2 EL		Pinienkerne
2 EL		Olivenöl
1 EL		frische Thymianblättchen
1		Knoblauchzehe
		Pfeffer, Salz



Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Das Fladenbrot vorsichtig mit einem scharfen Messer halbieren, die untere Hälfte dient als "Pizzaboden".

Ziegenfrischkäse mit Schmand oder Crème fraîche kräftig so glatt rühren, dass er sich gut verstreichen lässt, evtl. etwas Milch zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Die Masse auf den Fladenbrotboden streichen.

Süßkartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln, Tomate waschen und in feine Scheiben schneiden. Zuerst die Süßkartoffelscheiben auf dem Fladenbrot verteilen, darauf in der Mitte die Tomaten.

Fein gehackten Thymian und gehackten Knoblauch drüber streuen. Die Pinienkerne und zum Abschluss den in kleine Bröckchen geschnittenen Gorgonzola dolce darauf verteilen, mit Olivenöl beträufeln.

Die knusprige Fladenbrot-Pizza warm servieren. Schmeckt aber auch kalt - falls mal etwas übrig bleiben sollte.

Tipp:

Der Fladenbrotboden eignet sich für alle Arten von Belag wie wir sie von der Pizza her kennen und lieben und ist natürlich auch ideal für schnelle eigene Kreationen.



Vorbereitungszeit	15 Min.
Gesamtzeit	35 Min.

vegetarisch