Würziges italienisches Fladenbrot mit Käse

Würziges italienisches Fladenbrot mit Käse

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Portionen

Würziges italienisches Fladenbrot mit Käse.

1 Fladenbrot

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

180 g Ricotta

100 g geriebener Mozzarella

3 Esslöffel geriebener Parmesan

1 Esslöffel McCormick Italienische Kräuter

Würziges italienisches Fladenbrot mit Käse

1.

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Olivenöl und Ricotta in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren. Die Mischung gleichmäßig auf den Fladenbroten verteilen. Mozzarella, Parmesan und die Italienischen Kräuter in einer kleinen Schüssel vermischen und gleichmäßig über die Fladenbrote streuen.
2. Das Fladenbrot etwa 15 Minuten backen, bis es leicht gebräunt und der Käse geschmolzen ist.