



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Pizza Käse Blume

Pizza Käse Blume

2 Packung Pizzateig aus dem Kühlregal

1 Camembert Käse (Rund)

4 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

Pizza Käse Blume

1.

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Beide Pizzateigstücke ausrollen und davon eins auf ein Backblech ausgelegt mit Backpapier legen. Beide auf eine gleiche Größe rund ausschneiden.

Camembert in die Mitte des Pizzateigs legen. Das Tomatenmark rund um den Camembert auf dem Pizzateig verteilen. Darauf achten, dass der Rand frei bleibt.

Den zweiten Pizzateig über den Camembert und den ersten Pizzateig legen und den Rand gut festdrücken. Von der Mitte ausgehend den Teig in 8-10 gleichmäßige Stücke, die wie „Blütenblätter“ aussehen, einschneiden.

Jedes Teigstück (die „Blütenblätter“) vorsichtig in sich drehen.

Für 15-20 min. im Ofen backen, bis der Teig goldbraun und der Camembert geschmolzen ist.