



Portionen: 2 Personen

Pizza Schiffchen mit Salat

Pizza Schiffchen

1 Packung Pizzateig

50 g Leverno Bio Pesto Rosso

1 Kugel Mozzarella

40 g Hartkäse geraspelt

Etwas Frischer Basilikum

Salat

200 g Blattsalat-Mix

1 Frühlingszwiebel

2 Esslöffel Rinatura On Top Salat-Kernmix Bio

5 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Leverno Condimento Bianco

2 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

Prise(n) Salz

Etwas Pfeffer

Pizza Schiffchen

1.

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Mozzarella in Stifte schneiden.

Pizzateig auf ein Backblech (mit Backpapier) ausbreiten und in zwei Hälften schneiden. Mozzarellastifte auf den langen Rändern der Hälften verteilen und diese dann über den Mozzarella umschlagen. Den Teig andrücken und die kurzen Enden fest zusammendrücken und ein wenig verschlingen.

Das Innere der Schiffchen mit Pesto bestreichen und den Käse darübergeben. Im Ofen für 16-18 min. backen, bis die Pizzaschiffe goldbraun sind.

Salat

1.

Für den Salat, Blattsalat waschen, Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Essig, Honig, Senf vermischen und unter Rühren das Olivenöl hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing mit dem Salat und der Frühlingszwiebel mischen.

Pizzaschiffchen mit gehackten Basilikum und Salat mit dem Salat-Kernmix toppen und zusammen servieren.