

# Apfel-Roastbeef-Pizza

Herzhaftes Roastbeef kombiniert mit süßen Apfelspalten und frischer Schnittlauch-Crème-fraîche

etwa 1 Portion



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 75 g Roastbeef in Scheiben  
½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 EL Schnittlauchröllchen  
60 g Cheddarkäse  
½ Apfel  
1 Dr. Oetker Tradizionale  
Margherita

## 1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**

**Heißluft etwa 200 °C**

**Backzeit: 0 Minuten**

## 2 Zubereiten:

Roastbeef in Streifen schneiden. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Schnittlauchröllchen verrühren. Cheddar in schmale Streifen schneiden. Apfel waschen. Eine Apfelhälfte halbieren und in dünne Spalten schneiden. Apfelspalten und Cheddar auf der gefrorenen Pizza verteilen. Pizza auf dem Rost backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 11 - 14 Minuten**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Nach dem Backen die Roastbeefstreifen auf die Pizza legen und Crème fraîche in Klecksen darauf verteilen. Nach Wunsch mit Schnittlauch garnieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Roastbeef können Sie auch gekochten Schinken verwenden.
- Vor dem Servieren mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

