

# Feigen-Ziegenkäse-Pizza

Frische Feigen und milder Ziegenkäse auf einer knusprigen Tradizionale-Pizza.

etwa 1 Portion    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

2 EL Pinienkerne  
1 Dr. Oetker Tradizionale  
Margherita  
2 frische Feigen  
75 g Ziegenfrischkäserolle  
frischer Thymian

Wie kann ich meine Pizza noch mit Feigen und Ziegenkäse verfeinern?:

## 1 Vorbereiten:

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

## 2 Backen:

Pizza auf dem Rost backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 11 - 14 Min.**



**3 Zubereiten:**

Feigen waschen und in Scheiben schneiden. Ziegenkäse vorsichtig in Scheiben schneiden. Thymian waschen und Blättchen abzupfen. Ziegenkäse auf der gebackenen Pizza verteilen, dann Thymian darüberstreuen und Feigen daraufgeben. Zum Schluss mit den Pinienkernen bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine frischen Feigen bekommen, können Sie auch getrocknete Feigen verwenden.

