


Gorgonzola-Pfirsich-Pizza

Pikanter Gorgonzola und frischer Pfirsich auf Pizza Tradizionale Margherita.

etwa 1 Portion    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

30 g halbierte Walnüsse
1 Dr. Oetker Tradizionale Margherita
½ Pfirsich (etwa 80 g)
50 g Gorgonzola
1 - 2 EL Rosmarin

Wie kann ich meine Pizza noch mit Gorgonzola und Pfirsich verfeinern?:

1 Vorbereiten:

Walnüsse der Länge nach halbieren, 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:

Pfirsich waschen und eine Hälfte in Spalten schneiden. Pfirsich auf der gebackenen Pizza verteilen, dann den Gorgonzola daraufgeben. Zum Schluss Walnüsse und Rosmarin darüberstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Pizza schmeckt statt mit Pfirsich auch mit Weintrauben sehr lecker.

