

Käse-Pizzaecken mit Weintrauben

Vier-Käse-Pizza mit frischen Weintrauben, pikantem Feigensenf und gerösteten Walnüssen

etwa 16 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

16 halbierte Walnüsse
etwa 16 grüne und rote
Weintrauben
1 Dr. Oetker Ristorante Pizza
Quattro Formaggi
50 g Feigensenf

Außerdem:

etwa 16 Holzspieße

1 Vorbereiten:

Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Weintrauben waschen. Backofen vorheizen.

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

2 Backen:

Pizza nach Packungsanleitung backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 11 - 13 Minuten

3 Zubereiten:

Pizza in 16 Tortenstücke schneiden. Weintrauben mit je einem Holzspieß auf die Pizzecken stecken. Zum Schluss Feigensenf und Walnüsse auf die Pizzecken verteilen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison die Pizzatecken statt mit Weintrauben mit frischen Feigen, Datteln oder Aprikosen zubereiten.
- Wenn spontan kein Feigensenf zur Hand ist, auf die gebackene Pizza etwas Honig verteilen.

