


# Pizza Frutti di Mare

Schnell und einfach gemacht ist diese Blätterteigpizza mit Meeresfrüchten

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

225 g tiefgekühlter Blätterteig  
(etwa 1/2 Pck.)  
275 g tiefgekühlte Meeresfrüchte  
60 g Frühlingszwiebeln  
30 g geraspelter Käse  
Salz  
Curry  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
1 EL Tomatenmark

## 1 Vorbereiten:

Blätterteig und Meeresfrüchte jeweils nach Packungsanleitung auftauen lassen.

## 2 Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 3 Zubereiten:

Blätterteigplatten aufeinanderlegen, zu einem Rechteck ausrollen (etwa 35 x 30 cm). Die Teigplatte auf das Blech legen und mit einer Gabel einige Male einstechen. Das Blech in den Backofen schieben und **vorbacken**.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

## 4 Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln mit den Meeresfrüchten und dem Käse vermengen und mit Salz und Curry würzen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 5 Crème légère mit Tomatenmark verrühren und auf dem vorgebackenen Blätterteig verstreichen. Meeresfrüchte darauf verteilen und **fertig backen**. **Herdeinstellung:** siehe oben

**Backzeit: etwa 15 Min.**

