

Pizza Frutti di Mare

Bestest Pizza Frutti di Mare Rezept - Schnell und einfach gemacht ist diese Pizza 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.

