

BLÄTTERTEIGPIZZA MIT MANGOLD UND FETAKÄSE

BLÄTTERTEIGPIZZA MIT MANGOLD UND FETAKÄSE

Vor Kurzem habe ich dieses Rezept für eine leckere Blätterteigpizza mit Spinat und Schinken mit euch geteilt - diesmal habe ich etwas variiert und Mangold und Fetakäse verwendet. Natürlich könnt ihr auch Spinat nehmen, aber bei mir wächst und gedeiht der Mangold gerade so wunderbar, dass es sich einfach anbietet ihn auch hier zu verwenden. Ob ihr Speck dazu nehmt oder eine vegetarische Variante ohne Speck zaubert ist dabei natürlich auch ganz euch überlassen. Der Fetakäse bringt auch ohne den Speck eine kräftige, salzige Note auf die Blätterteigpizza. Das Ganze ist mal wieder ruck-zuck gemacht - wenn ihr nicht trödelt steht in 15 Minuten das Essen auf dem Tisch!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

100g Schmand

Pfeffer & Salz

7-8 große Blätter Mangold

60g magere Speckwürfel

1/4 Zwiebel (optional)

100g Fetakäse

1 Ei

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Rundum einen 1cm breiten Rand einschneiden. Den Schmand mit Pfeffer und Salz cremig rühren und in der Mitte ausstreichen. Den Mangold klein zupfen und gleichmäßig auf der Blätterteigpizza verteilen. Die Zwiebel fein würfeln und zusammen mit den Speckwürfeln darüber geben. Als Letztes den Fetakäse darüber bröseln.

Das Ei verquirlen und den Rand damit einpinseln.



Die Blätterteigpizza mit Mangold und Fetakäse für 12 Minuten in den Backofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle prüfen ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.



In vier oder sechs Stücke aufschneiden und sofort restlos verputzen.

Guten Appetit!

