

Ägyptische Pizza

von Elisabeth Sicklinger

Zutaten

3 Scheiben TK-Blätterteig (aufgetaut)

3 El Pflaumenmus

100 g Kirschtomaten

100 g Ziegenfrischkäse

½ Tl getrockneter Majoran

Salz

Pfeffer

3 El Olivenöl

Zubereitung

1. Blätterteigscheiben quer halbieren und mit einem spitzen Messer entlang der Kanten mit 1 cm Abstand zum Rand einen Rahmen einritzen. Jedes Teigstück innerhalb des eingeritzten Rahmens mit je 1 Tl Pflaumenmus bestreichen.

2. Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf dem Pflaumenmus verteilen. Ziegenkäse in kleinen Stückchen auf die Tomaten zupfen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

3. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 10–15 Min. goldbraun backen.