



## Birnen-Pizza mit Ziegenkäse und Parmaschinken



### Zutaten

#### Menge

1 Handvoll	Walnüsse
1 Kugel	Mozzarella
80 g	Parmaschinken
200 g	Ziegenkäse (Rolle)
1/2 Würfel	frische Hefe
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2	Birnen
1/2	unbehandelte Zitrone
250g, plus etwas mehr zum Ausrollen	Mehl
4 Zweige	Thymian
125 ml	lauwarmes Wasser
	Olivenöl
	Salz

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1 Std. Gehzeit

pro Portion: 4782 kJ, 1143 kcal, 123 g Kohlenhydrate, 46,8 g Eiweiß, 55,7 g Fett, 136 mg Cholesterin, 8,40 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

### Zubereitung

Egal ob Sommer oder Winter, bei uns ist immer Pizzazeit! Deshalb haben wir eine super leckere Winterpizza mit Birne, Ziegenkäse und Parmaschinken gebacken. Damit es auch noch richtig crunchy wird haben wir noch ein paar Walnüsse als Topping auf die Winterpizza gegeben. Klingt super lecker, oder? Probier's unbedingt selbst aus, so geht's:

#### Step 1:

Für den Teig musst du zuerst das Mehl zusammen mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss 1 EL Olivenöl einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, abdecken und an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen lassen.

#### Step 2:

Während der Teig aufgeht, kannst du schon einmal den Belag vorbereiten. Dazu den Ziegenkäse und den Mozzarella in Würfel schneiden. Die Birnen entkernen und in feine Spalten schneiden, die Blättchen vom Thymian zupfen. Nach der Gehzeit den Teig zu Pizzen ausrollen. Das geht am besten auf einem Bogen Backpapier. Den Backofen auf 250 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und das Backblech im Ofen vorheizen lassen.

#### Step 3:

Die Käsesorten auf den Pizzen verteilen, die Birnen auflegen und alles mit Walnüssen und Thymian bestreuen. Dann kannst du die Pizza mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Pizza im heißen Ofen auf dem Backblech auf dem Boden ca. 15 Minuten goldgelb backen, dann herausnehmen, mit Zitronenabrieb und einigen Scheiben Parmaschinken belegen und servieren.