Fladenbrot-Pizza mit Ziegenkäse, Schinken und Feigen

ZEIT	35 min
ZUTATEN	8 Stück
MACHT	4 Portionen

Buon Appetito!

ZUTATEN

- 400 g Mirácoli™-Sauce Basilikum
- 1 türkisches Fladenbrot
- 6 Feigen
- 250 g große Ziegenkäserolle
- 2 EL Olivenöl
- 100 g luftgetrockneter Schinken (in Scheiben)
- 2 Handvoll Rucola
- 4 TL Honig

Zubereitung Mirácoli™

1. Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fladenbrot waagerecht halbieren. Die Hälften mit der Schnittfläche nach oben nacheinander jeweils 5 Minuten aufbacken.
2. Inzwischen die Feigen waschen und in Scheiben schneiden. Den Ziegenkäse ebenfalls in Scheiben schneiden und etwas klein zupfen. Die aufgebackenen Fladenbrotscheiben jeweils mit Mirácoli™ Basilikum-Sauce bestreichen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Ziegenkäse und Feigen belegen. Nacheinander jeweils 10 Minuten auf der mittleren Schiene überbacken.
3. Den Schinken etwas klein zupfen. Rucola waschen und trocken schleudern. Das überbackene Fladenbrot mit 2 TL Honig beträufeln und mit der Hälfte des Schinkens und Rucolas belegen. Vierteln und servieren. Währenddessen die zweite Hälfte backen und danach ebenfalls fertigstellen und servieren.

Weitere Rezepte

Mirácoli™ Klassiker Spaghetti mit Gorgonzola und Rucola

Zeit

20 min

Zutaten

4 Stück

Spaghetti mit cremiger Tomatensauce und Champignons

Zeit

20 min

Zutaten

6 Stück

Mirácoli™ Klassiker Maccaroni mit Geschnetzeltem

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

Gazpacho

Zeit

15 min

Zutaten

7 Stück

Gnocci mit Spinat, Oliven und Basilikumsauce

Zeit

20 min

Zutaten

5 Stück



Kürbis-Pasta

Zeit

60-75 min

Zutaten

7 Stück

Pizza á la Caprese

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

Rinder-Nudel-Pfanne

Zeit

25 min

Zutaten

9 Stück

Source URL:

https://www.miracoli.de/rezepte/fladenbrot-pizza-mit-ziegenkaseschinken-und-feigen