

Dikante Apfel-Birnen-Pizza

- 1 Pizzateig (rund oder eckig ausgewallt)
- 1 – 2 Äpfel (je nach Grösse)
- 1 Birne
- ½ Feta (ca. 100 g)
- ½ Schafkäse (Manchego) oder anderer Käse, ca. 80 g
- Oliven, Pfeffer, Salz, Kräuter nach Belieben



→ **Ofen auf 190 ° C Pizzastufe (Unterhitze und Umluft, sonst einfach nur Umluft) vorheizen.**

1. Pizzateig auswallen und auf einem Backtrennpapier auf ein Kuchenblech legen
2. Schafkäse raffeln und auf dem Pizzateig verteilen, Pfeffer draufstreuen
3. Apfel und Birne waschen, halbieren, Gehäuse entfernen und in schmale Streifen schneiden
4. Abwechslungsweise (Apfelscheibe-Birnenscheibe-Apfelscheibe...) auf den Pizzaboden legen
5. Würzen mit Salz und Kräutern
6. Den Feta zerbröseln und auf den Früchten verteilen
7. Oliven nach Belieben auflegen

→ **Die pikante Pizza in den vorgeheizten Ofen schieben und 20 – 25 Minuten backen.**

