



# Schnelle Pizza mit Blätterteig



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 2609 kJ, 699 kcal, 39 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß, 59 g Fett, 148 mg Cholesterin, 4,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

## Zubereitung

Du bist noch auf der Suche nach einem schnellen herzhaften Gericht? Dann ist unsere Blätterteigpizza mit Zucchini und Feta genau das Richtige für dich! Der Blätterteig ist nämlich nicht nur super schnell belegt, sondern schmeckt in der Kombination mit den frischen Zutaten auch noch super lecker! Probiere unsere Blätterteigpizza auch unbedingt einmal aus, so geht's:

### Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180 Grad vor. Dann die Kartoffeln schälen und in kaltes Wasser legen. Knoblauch und Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chili ebenfalls fein würfeln und die Zucchini grob raspeln.

### Step 2:

Anschließend kannst du die Crème fraîche mit dem Ei, etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermengen. Die Petersilienblätter hacken und den Feta in Würfel schneiden. Dann kannst du den Kochschinken in Würfel schneiden und die Tomaten vierteln. Die Kartoffel in feinste Scheiben schneiden und den Gouda reiben.

### Step 3:

Den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten und mit der Creme bestreichen. Dann kannst du den Käse zusammen mit allen anderen Zutaten bis auf die Tomaten und die Petersilie auf der Creme verteilen und im heißen Ofen für ca. 20 Minuten goldbraun backen.

### Step 4:

Die Blätterteigpizza nach dem Backen mit Tomaten und Petersilie dekorieren.

## Zutaten

### Menge

100 g	junger Gouda
1	große Knoblauchzehen
1	Kartoffel
1	kleine Zwiebel
200 g	Feta-Käse
1	Ei
	Muskatnuss
10	Kirschtomaten
50 g	Kochschinken
1	kleines Bund Petersilie
1	rote Chilischote
200 g	Crème fraîche