



# Selbstgemachte Pizza mit Melone und Walnüssen



## Zutaten

### Menge

1 Handvoll	Basilikum
	Salz
1/2 Würfel	frische Hefe
130 ml	lauwarmes Wasser
1/2	Honigmelone oder Galia-Melone
	Olivienöl
250 g	Mehl
4 EL	Walnüsse
200 g	Ziegenkäse
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
300 g	Crème fraîche
2 EL	Honig
100 g	Parmaschinken

## Rezeptinfo

### Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 1 Std. Gehzeit + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 4740 kJ, 1133 kcal, 71 g Kohlenhydrate, 39,2 g Eiweiß, 71 g Fett, 194 mg Cholesterin, 4,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Du hast Lust auf eine sommerliche Pizza? Dann ist dieses Rezept für unsere Pizza mit Melone genau das Richtige für dich! Den Hefeteig für unsere Pizza mit Melone kannst du ganz einfach selber machen. Die Base für unsere Pizza mit Melone besteht aus Crème fraîche und verschiedenen Gewürzen. Als Belag für unsere Pizza mit Melone haben wir uns für eine süße Honigmelone zusammen mit würzigem Ziegenkäse und Parmaschinken entschieden. Wenn du also ein Fan von herzhaft und süß bist, dann wirst du diese Pizza mit Melone lieben. Die Pizza ist dazu super einfach gemacht. Probieren diese frische und sommerliche Pizza mit Melone unbedingt aus!

### Step 1:

Zuerst musst du den Hefeteig vorbereiten. Dazu das Mehl in eine Schüssel geben. Dann löst du die Hefe in lauwarmem Wasser auf und gibst sie zum Mehl. Nun noch mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz würzen und dann mit den Händen oder der Maschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort für mindestens eine Stunde gehen lassen.

### Step 2:

In der Zwischenzeit die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer verrühren. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und die Melone bringst du mit einem Kugelausstecher in Form.

### Step 3:

Dann rollst du den aufgegangenen Teig am besten auf einem Stück Backpapier mit etwas Mehl zu Pizzen aus. Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze samt Backblech vorheizen.

### Step 4:

Nun streichst du die Crème fraîche auf den Boden, legst die Melonenkugeln und den Ziegenkäse oben drauf. Dann nochmals salzen und pfeffern. Den Teig mit dem Papier aufs heiße Blech ziehen und im Ofen ca. 15 Minuten backen.

### Step 5:

In der Zwischenzeit kannst du die Walnüsse ohne Fett in der Pfanne rösten. Danach die Pizza herausnehmen und mit Parmaschinken belegen, mit fein geschnittenem Basilikum sowie Walnüssen bestreuen und etwas Honig und Olivenöl aufträufeln.