



 25 Minuten

 Einfach

KNUSPRIGE PITABROT-PIZZA MIT BURRATA UND CHERRY- TOMATEN

Unsere knusprige Pita-Pizza mit cremigem Burrata und fruchtigen Cherry-Tomaten ist eine köstliche Alternative zur klassischen Pizza.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für die Mini-Pizza-Pita den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Cherry-Tomaten waschen, trocknen und halbieren.

SCHRITT 2

Die Pita-Brote auf das Backblech legen und mit Tomaten-Passata bestreichen. Cherry-Tomaten und Reibekäse darauf verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.

SCHRITT 3

Die Burrata vierteln und mit je einem Löffel Frühlingsquark auf den Pitabrot-Pizzen verteilen. Die Basilikumblätter grob zerpfeifen und mit Salz und Pfeffer darüberstreuen.

Fertig ist die Burrata-Pizza mit Kirschtomaten.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1438/344

Fett (g): 15

Kohlenhydrate (g): 37

Eiweiß (g): 15



Zutaten

4 Portionen

100 g Cherry-Tomaten

4 Pita-Brote

4 EL Tomaten-Passata

75 g MILRAM Reibekäse PizzaLiebe

1 Burrata

4 EL MILRAM Frühlingsquark

2 Stängel Basilikum

1 Prise Salz, Pfeffer