

# Feigen-Ziegenkäse-Pizza

etwa 1 Portion



gelingt leicht

up to 40 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

- 1 Pkg. Dr. Oetker Tradizionale Margherita
- 2 EL Pinienkerne
- 2 frische Feigen
- 75 g Ziegenfrischkäse
- frischer Thymian

## 1 Vorbereiten:

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Backofen auf Ober-/Unterhitze 220 Grad (Heißluft 200 Grad, Gas: Stufe 5-6) vorheizen.

## 2 Backen:

Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, Pizza aus der Folie nehmen, auf den mittleren Rost legen und 11 - 14 Min. backen. Die Pizza ist fertig, sobald der Käse geschmolzen ist.

## 3 Zubereiten:

Feigen waschen und in Scheiben schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Thymian waschen und Blättchen abzupfen. Ziegenkäse auf der gebackenen Pizza verteilen, dann Thymian darüberstreuen und Feigen darauf geben. Mit Pinienkernen bestreuen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn Sie keine frischen Feigen bekommen, können Sie auch getrocknete Feigen verwenden.