



## REZEPT DER WOCHE

# Blätterteig-Pizza mit Tomaten und Ziegenkäse

---

### Zutaten

1 Rolle Blätterteig  
1 Becher Crème fraîche  
1 Rolle Ziegen-Camembert  
Thymian und/ oder Rosmarin (getrocknet)  
2 EL Honig (möglichst flüssigen)  
ca. 300g Tomaten

### Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen und auf ein Backblech legen.  
Die Crème fraîche auf dem Blätterteig verstreichen,  
mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

Die Tomaten in kleine Stücke schneiden und diese auf  
dem Blätterteig verteilen. Den Ziegen-Camembert in  
Scheiben schneiden und ebenfalls auf die Pizza legen.

Im vorgeheizten Backofen den belegten Blätterteig bei  
200 Grad Celsius Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten  
backen.

Den Honig auf der Pizza verteilen und diese  
anschließend fertig backen.

Dazu einen grünen Salat servieren.

Guten Appetit!