

# Blätterteigpizza



Rezept für 6 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Tomatenwürfel	100 g
Blätterteig	1 Pkg.
Pizzagewürz	1 Esslöffel
Pfefferoni	2 Stk.
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	1 Stk.
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	100 g
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Toastschinken	250 g

## Zubereitung:

Backröhre vorheizen auf 200 Grad, O/U Hitze.

Eine Packung Blätterteig auf einem Backblech ausrollen und mit Schinken belegen. Tomate waschen und klein würfeln, Porree und Pfefferoni in Scheiben schneiden und alle Zutaten auf dem Schinken verteilen.

Die Pizza mit Pizzagewürz, Pfeffer und Käse bestreuen und ca. 20 Minuten bei 200 Grad backen.

Als Mittagessen warm oder als kleine Happen bei einer Party kalt servieren.

## Variante:

Die Blätterteigpizza kann auch mit Zwiebel, Speckwürfel, Salami, usw. belegt werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1045-Blaetterteigpizza.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)