

# Sterntaler-Pizza mit Pistazien

Pizza

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Karambole(n)
- » 200g Putenbrust (geräuchert)
- » 75g Gouda
- » 1 Rolle Pizza-Kit (Knack & Back)
- » 25g Pistazienkerne
- » Petersilie

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Karambole waschen und in etwa 3mm dicke Scheiben schneiden. Die Putenbrust mit einem Sternausstecher nach Belieben ausstanzen. Den Käse entrinden und grob reiben.

2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Pizza-Kit nach Packungsanleitung öffnen. Den Teig herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Evtl. noch etwas ausrollen. Einen Stern aus Papier zuschneiden, auf den Teig legen und diesen mit Hilfe der Schablone ausschneiden. Die Tomatensoße auf dem Teigstern verteilen und mit Käse, Karambolescheiben sowie Putenbrust belegen. 15-20min im Ofen backen.

3. Inzwischen die Pistazien mit einem schweren Messer grob hacken. Die Pizza aus dem Ofen nehmen, mit den Pistazien bestreuen und mit Petersilienblättchen garnieren. Auf einer Platte anrichten und servieren.

Nährwerte: 380kcal/E26g/F13g/KH41g pro Portion

angelegt am: 26.07.2004

Rezept-Nr: 1193

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke