

# Sterntaler-Pizza

Pizza

## Zutaten (4 Personen)

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

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Karambole waschen und in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden. Putenbrust mit einem Sternausstecher nach Belieben ausstechen. Käse grob reiben.

2. Knack & Back Pizza-Kit nach Packungsanweisung öffnen, den Teig herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Evtl noch etwas ausrollen. Einen Stern in Größe des Teiges aus Papier schneiden, auf den Teig legen und ausschneiden. Tomatensoße darauf verteilen.

3. Pizza mit Käse, Karambole und Putenbrust belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 15-20min backen. Inzwischen Pistazien grob hacken. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit den Pistazien bestreuen und mit Petersilie garnieren. Auf einer Platte anrichten und servieren.

Nährwerte: 380kcal pro Portion

angelegt am: 18.10.2003

Rezept-Nr: 612

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