



Pinsa mit Ziegenkäse & Nektarinen

Zutaten für 10 Pintas:

10	Pinsateige, eckig, 22 x 15 cm, Art. 61277
700 g	Tomaten (passiert)
2 EL	italienische Kräuter
½ TL	Zucker
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
	optional: Chilipulver, Art. 96423
750 g	Ziegenkäse (gewürfelt)
5	Nektarinen

Tomaten, Kräuter, Zucker und Olivenöl in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Nektarinen waschen und in Scheiben schneiden.

Pinsa-Böden bei 220 °C für 5–10 Minuten backen.

Pintas mit Tomatensauce bestreichen, den Ziegenkäse darauf verteilen und mit den Nektarinenscheiben belegen.



Nach Belieben die Pintas noch mit etwas Honig und Thymian verfeinern.