

Tomaten-Porree-Pizza

Zutaten für 4 Portionen:

Teig: 225 g Mehl – 120 g Butter – 5 EL Wasser – ½ TL Salz – *Belag:* 800 g Porree – 250 g Quark – 250 g Tomaten – 10 g Butter – 150 g Kräuterfrischkäse – 1 Ei – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Mehl, Butter, Wasser und Salz zu einem Teig verkneten. In Folie wickeln und kalt stellen
- Porree in Ringe schneiden und waschen
- Tomaten in dicke Scheiben schneiden
- Butter in einer Pfanne erhitzen, Porree zugeben und etwa 5-10 Minuten dünsten
- Frischkäse, Quark und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Den Teig rund ausrollen und eine Springform damit auslegen. Einen Rand stehen lassen und den Boden mehrmals mit der Gabel einstechen
- Den Porree auf dem Teigboden verteilen und die Käsemasse darüber gießen. Zum Schluss die Tomatenscheiben darauf legen
- Alles im Ofen bei 220°C ca. 35 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

