

## Mediterrane Blätterteigpizza



- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** Für 1 Haushaltsblech:
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : 'Für 1 Haushaltsblech:', 'yield' : " } });
```

Pizza aus Hefeteig kennt man, aber wie wäre es mit einer etwas ausgefalleneren Variante? Blätterteig ist ein wahrer „Alleskönner“ und lässt sich gut zu herzhaften Belägen kombinieren. Wenn es schnell gehen soll, können Sie problemlos auf Fertig-Blätterteig aus der Kühltheke zurückgreifen. Rösch und knusprig eignet sich diese üppig belegte Pizza sowohl als Hauptgericht, als auch als Snack für zwischendurch oder als Fingerfood auf Parties. Ob nun heiß oder lauwarm verzehrt - unsere Mediterrane Blätterteigpizza ist einfach nur lecker!

### Zutaten

- 400 g Blätterteig aus der Kühltheke
- 200 g Chorizo, Salami oder Schinken in 2 cm großen Blättern oder gewürfelt

- 1 Schälchen Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- 8 Oliven, halbiert
- 1 große, rote Paprikaschote, entkernt, ev. geschält, in Würfeln oder dünnen Ringen
- 1 große, grüne Paprikaschote, entkernt, ev. geschält, in Würfeln oder dünnen Ringen
- 1 kleine Zucchini, geschält, entkernt, in Würfeln
- 1 kleine Aubergine in Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 125 g Gouda Käse, gewürfelt
- Etwas frischen oder getrockneten Oregano
- Etwas frischen oder getrockneten Thymian
- Etwas gehackten Rosmarin
- 1 kleines Bündchen Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Den Backofen auf höchste Stufe / Umluft vorheizen, das Backblech ausfetten.

### **Schritt2**

Den Blätterteig abrollen, dem Backblech anpassen, auslegen und mit den Paprika - Auberginen - Zucchini - Zwiebel - Knoblauchwürfeln gleichmäßig bestreuen, salzen, pfeffern.

### **Schritt3**

Die Kirschtomaten, Schnittlauchröllchen verteilen Oregano, Thymian, Rosmarin und Chorizo - oder Salamischeiben und die Gouda Würfel verteilen. Für ca. 20 min. auf der mittleren Schiene knusprig backen.

**Rezeptart:** Fingerfood, Gemüsegerichte, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterrane-blaetterteigpizza/>