

Gebackene Pinsa

Rezept von Meta Hildebrand



Gebackene Pinsa mit Trutenbrust, Tomate und Parmesan

Für 4 Personen zum Apéro / 1 Person als Hauptgang

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Genussfertig: in ca. 15 Minuten

Pro Person:

28 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiss, 8 g Fett; 235 kcal

Zutaten:

- 1 Pinsabrot (zum Aufbacken)
- 50 g Frischkäse
- 5 Datteltomaten
- 40 g gehobelter Parmesan
- 4 Blätter Salbei
- Salz und Pfeffer
- 6 Tranchen Trutenbrust (oder ein anderer Aufschnitt)
- Etwas frische Petersilie

Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Pinsateig darauflegen. Frischkäse daraufgeben und mit einem Löffel oder Spachtel gleichmässig darauf verteilen.
2. Salbei waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden, auf dem Frischkäse verteilen. Datteltomaten waschen, trocknen und halbieren, auf der Pinsa verteilen und den Parmesan darüberstreuen. Pinsa mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen bei 230 °C Umluft für ca. 7 Minuten backen.
3. Pinsa aus dem Ofen nehmen, noch warm mit der Trutenbrust belegen und mit

Petersilie ausgarnieren.

Tipp: Dieses schnelle Gericht ist sehr vielfältig und kann zu allem genutzt werden. Ob Frischkäse durch Tomatensauce, Salbei durch Basilikum oder Trutenbrust durch Rohschinken ersetzt wird: Erlaubt ist, was schmeckt. In jeder Variante einfach lecker und flexibel einsetzbar.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.