

Pizza «Eli» (Gorgonzola)

1 x	Pizzateig dünn
200 gr	Taleggio (oder Chaume)
200 gr	Gorgonzola (Mild)
150 gr	Mozzarella (klein geschnitten)
10	Vorderschinken Tranchen
10	Cherry Tomaten (halbiert)
1 EL	Crème Fraîche
3	Knoblauch
N.B.	Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG OFEN

1. Ofen: Pizzastufe (2) vorheizen 220 Grad
2. Pizzaboden einstreichen mit Crème Fraîche/Knoblauch Gemisch
3. Schinken verteilen
4. Chaume, Gorgonzola und Mozzarella verteilen
5. Tomaten verteilen
6. Noch etwas Reibkäse darüber streuen
7. Pizza auf unterster Rille, Stufe 2 (Pizza/Wähen stufe) / 220 Grad, 16 Min. fertigbacken