Herzhafte Pita-Pizza – mit Jolie Rosé de France Lieblich

Schmackhafte Pita-Pizza als perfektes Gericht für die ersten Frühlingstage.

Zeitaufwand	Schwierigkeitsgrad	Personenanzahl
Ca. 25 Minuten	Leicht	4 Personen

Zutaten

450 g	Tomaten, passiert
2 Prisen	Salz
1 TL	Kurkuma
1 Prise	Pfeffer, geschrotet
1 EL	Olivenöl
1	Zitrone (Abrieb)
150 g	Cherrytomaten
2	Basilikumzweige
80 g	Rucola
6	Pitas
6	Eier
50 g	Pinienkerne
60 g	Parmesan, gehobelt
1 Flasche	Blanchet Jolie Rosé de France Lieblich

... und dazu Blanchet Jolie Rosé de France Lieblich

Zubereitung

1. Den Ofen auf 210 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

2. Die passierten Tomaten in einer Schüssel mit Salz, Kurkuma, Pfeffer, Olivenöl und Zitronenabrieb abschmecken. Cherrytomaten waschen, trocknen und beliebig schneiden. Basilikum waschen, trocknen und abzupfen. Rucola waschen und trocknen.

3. Pitas auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Mit der Tomatensauce bestreichen und den Cherrytomaten belegen.

4. Nacheinander die Eier trennen und je ein Eigelb auf eine Pita geben. Mit Pinienkernen bestreuen und für ca. 6 Minuten im Ofen backen.

5. Pita aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und mit Rucola und Parmesan garnieren. Zusammen mit einem Blanchet Jolie Rosé de France Lieblich servieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut