



## Herzhaftes Pita-Pizza – mit Jolie Rosé de France Lieblich

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

**Zeitaufwand**  
Ca. 25 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
Leicht

**Personenanzahl**  
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.