

Knusprig-leichte Filo-Pizza

Zutaten (für 2 Personen):

- 4 Filo-Teigblätter
- 2 EL Butter
- 3 EL Frischkäse
- 1 EL Öl
- etwa 8 kleine bunte Tomaten oder Cherry-Tomaten
- 1 Prise Salz
- aus der Mühle: Pfeffer
- etwa 50 g (am Stück) Parmesan
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Handvoll frische, zarte Spinatblätter
- nach Belieben: 5-8 Scheiben Räucherlachs
- einige Spritzer frischer Zitronensaft

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Butter bei niedriger Temperatur in einem kleinen Topf schmelzen, bis sie flüssig ist. Den Frischkäse mit 1 EL Öl cremig rühren. Die Knoblauchzehe in kleine Würfel hacken. Die Tomaten in 2 Hälften schneiden. Wichtig: Damit die Tomaten beim Backen nicht so leicht auslaufen können, diese nicht durch Strunk und Tomatenspitze zerteilen, sondern quer.

Nun die Pizza am besten direkt auf dem Backblech zubereiten. Zuerst die Filo-Teig-Scheiben vorsichtig ausrollen, und eine erste Scheibe auf das Blech legen. Achtung: Der Teig ist ganz zart und reißt leicht. Mit einem Pinsel das Teigblatt vorsichtig mit ein wenig Butter bestreichen. Dann das nächste Teigblatt darauf legen. So weiter arbeiten, bis alle 4 Teigblätter geschichtet sind. Anschließend aus dem Teig vorsichtig einen Rand formen.

Die Pizza innerhalb des Randes vorsichtig mit dem Frischkäse bestreichen. Das geht am besten in kleinen Portionen mit einem Löffelrücken. Die Tomaten gleichmäßig mit der Schnittfläche nach oben auf der Pizza verteilen. Darauf achten, dass die Tomaten richtig auf der Pizza sitzen und beim Backen nicht umkippen. Sonst läuft die Flüssigkeit aus und der Teig durchweicht zu sehr. Den Knoblauch darüber streuen, eine Schicht Parmesan über die Pizza reiben und für etwa 6 Minuten im Ofen backen. Da jeder Ofen ein anderes Backverhalten hat, bei erstmaliger Zubereitung die Pizza im Auge behalten, um die tatsächliche Backzeit zu ermitteln. Der Filo-Teig ist so fein, dass die Pizza schon bei einer Minute zu langem Backen verbrennt.

Die Spinatblätter vorsichtig waschen und den Lachs bereitstellen.

Die fertige Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Lachs und Spinat belegen und mit 1 Prise Pfeffer und ein paar Spritzern Zitronensaft verfeinern.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Letzter Sendetermin: 26.11.2017

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen