

PIZZA

Pinsa al gorgonzola con pere e noci



15 Minuten / Mittel / Pinsa

Pinsa eröffnet eine Vielzahl von kulinarischen Möglichkeiten, da sie sich hervorragend mit unterschiedlichsten Belägen kombinieren lassen. Ein besonders köstliches Rezept ist die Pinsa mit Gorgonzola, Birne und Nüssen. Die cremige Intensität des Gorgonzolas harmoniert perfekt mit der süßen Frische der Birnen, während die Nüsse einen knusprigen Kontrast bieten. Probiert es gerne aus!

ZUTATEN

Pinsa
50g Gorgonzola
50g Mozzarella
75g Walnüsse
1 knackige Birne
Olivenöl

ZUBEREITUNG

Die Pinsa mit Olivenöl bestreichen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Etwas Mozzarella darüber geben, danach mit Birnenscheiben und Gorgonzola belegen. Bei 250 Grad 5 Minuten lang backen, bis die Ränder gebräunt sind. Die fertige Pinsa mit Nüssen bestreuen. Man kann auch noch einmal etwas Olivenöl über die Pinsa träufeln oder leicht mit Parmesankäse bestreuen.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Pinsami vorgebacken, Gorgonzola D.O.P. Dolce 200g Packung, Mozzarelline Fior di Gran Sasso 250g, TUMAI Olivenöl Extra-Vergine DOP Goldfolie 100% Italien

BUONO APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte

