

# Pinsa mit Chorizo und Fetakäse



## Zutaten für 2-3 Personen:

1 vorgebackene Pinsa, alternativ frischer Pinsateig 400 g „Tante Fanny“

75 g Crème fraîche

75 g Fetakäse

4-6 dünne größere Scheiben Chorizo

einige schwarze Oliven, am besten trocken eingelegt

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Backofen auf 250° vorheizen.

2. Crème fraîche auf der vorgebackenen Pinsa verstreichen, am besten mit einem Teelöffel oder einer Palette. Leicht salzen und pfeffern. Fetakäse in dünnere Streifen schneiden, in kleine Rechtecke teilen und locker verteilt auflegen. Chorizo-Scheiben vierteln und verteilen. Mit schwarzen Oliven dekorieren.

3. Pinsa in ca. 8 min fertig backen.

## Variante mit Pinsateig „Tante Fanny“:

Pinsateig mit etwas Mehl flach drücken und ziehen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben. Etwa 8 min vorbacken.

## Hinweise:

Bei der Variante mit dem Pinsateig „Tante Fanny“ eventuell die Temperatur 220° wählen, damit die Pinsa nicht zu dunkel wird.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Hauptspeisen, Teigfladen, Wurst, Käse, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023