

Pizza met peer en gorgonzola

Uit de workshop 'Herfstige hapjes'



4 personen – Bereidingstijd : 35 minuten
Oventijd : 10 à 15 minuten

Ingrediënten

- 1 rol Herta deeg voor Pizza
- 5 el Elvea Pizza A Casa Tomatenbasis voor pizza
- 1 rode ui
- 100 g Galbani Gorgonzola
- 2 malse peren
- 1 kl zonnebloemolie
- 2 el balsamicocrème
- 1 takje verse rozemarijn
- 2 el gedroogde rozemarijn
- 2 el pijnboompitten

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Wrijf een pizzaplaat in met zonnebloemolie en rol het deeg uit.
- Snij de rode ui in ringen.
- Schil de peren, snij ze overlangs in vier, verwijder het klokhuis en snij de peren in dunne partjes.
- Verdeel de gorgonzola in lange repen.
- Bestrijk de pizzabodem met de tomatensaus.
- Verdeel hierover de peerpartjes in waaivorm.
- Leg de gorgonzola tussen de peerpartjes.
- Verdeel gelijkmatig de rode ui, de pijnboompitten en de gedroogde rozemarijn over de pizza.
- Werk af met de balsamicocrème en een takje rozemarijn.
- Bak 10' à 15' in de oven en serveer warm.

In samenwerking met Herta, Elvea, Galbani & Besana.