



## Blätterteig-Pizza mit roter Bete und Feta

### Zutaten für 4 Portionen

- 2 rote Bete (350 g)
- 1 Becher Crème fraîche (200 g)
- Salz, Pfeffer
- 200 g Feta-Käse
- 30 g Walnüsse
- 1 Rolle Blätterteig (circa 300 g) oder 4 Platten Blätterteig
- 1 Ei
- 2 Zweige Thymian

### Zubereitung

1. Rote Bete in Wasser circa 20 Minuten kochen
2. Inzwischen Crème fraîche mit Salz und Pfeffer glattrühren. Feta-Käse würfeln und die Walnüsse hacken
3. Rote Beete schälen und in Scheiben schneiden
4. Den Blätterteig in vier gleich große Rechtecke schneiden (circa 20 cm x 12 cm) und die einzelnen Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Anschließend in jedem Rechteck einen schmalen Rand (circa 1-2 cm breit) mit dem Messer vorsichtig einritzen (nicht durchschneiden)
5. Zuerst Crème fraîche auf die Rechtecke streichen. Dann mit Rote Bete Scheiben belegen, anschließend Fetakäsewürfel, Walnüsse und Thymianblättchen darauf verteilen.
6. Den Rand der Blätterteigscheiben mit verquirltem Ei bestreichen
7. Im vorgeheizten Backofen (180 Grad) circa 20 Minuten backen.



vegetarisch