



Pizza mit Tomaten, Burrata und Oliventapenade



Zubereitungszeit:

15 Min.

Zutaten:

für 1 Pizza:

- 1 [Beetgold Pizzaboden](#)
- 1 große Fleischtomate
- 1 Rispe Cocktailtomaten
- Olivenöl
- Salz
- 1 Burrata
- Einige Parmesanraspel
- 2 EL schwarze Oliventapenade
- Ein paar Blätter Rukola

Zubereitung:

Ofen auf 250 Grad vorheizen. Fleischtomate in Scheiben schneiden und auf dem Pizzaboden verteilen. Die Rispe Cocktailtomaten an einer Seite darauf legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz betreuen und 10 Minuten backen. Burrata etwas zerreißen und mittig auf die heiße Pizza legen. Parmesanraspel, Oliventapenade und Rukolablätter darauf verteilen und mit Olivenöl beträufeln.