

# Einfach. Gut. Bachmeier Filoteig-Pizza mit Tomaten und Mozzarella

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/bachmeier-filoteig-pizza-mit-tomaten-und-mozzarella-rezept-100.html](https://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/bachmeier-filoteig-pizza-mit-tomaten-und-mozzarella-rezept-100.html)



## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

#### Für die Pizza:

- 4 Blätter Filoteig
- 1 Eigelb
- 1 EL Sahne
- 200 g Mozzarella
- 8 Cocktailtomaten
- 4 EL Tomatensauce
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

#### Zum Garnieren:

- Parmesanspäne
- Mini-Basilikumblätter
- Olivenöl

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die

Filoteigblätter jeweils vierteln. Das Eigelb mit der Sahne verrühren und den Teig damit bestreichen. Die Teigviertel aufeinanderlegen, den Teig rund (etwa 15 cm Durchmesser) ausstechen und auf das Backblech legen. Die Ränder nach oben klappen und den Teig im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 4 Minuten backen.

2. Den Mozzarella in 12 dünne Scheiben schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Den Teig aus dem Ofen nehmen, mit der Tomatensauce bestreichen und mit je 3 Scheiben Mozzarella belegen. Je 4 halbe Cocktailtomaten darauflegen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Pizzen im Ofen weitere 4 Minuten backen. Herausnehmen und mit Parmesanspänen, Mini-Basilikumblättern und ein paar Tropfen Olivenöl garnieren.