

Cranberry-Stern



80 g	TK-Cranberrys
1 Packung (380 g, 26 cm Ø)	runder Pizzateig (Kühlregal)
150 g	Ziegenfrischkäse
100 g	geriebener Mozzarella
ca. 5 Stiele	Salbei
ca. 2 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
	Zucker, Salz, Pfeffer
ca. 8 Scheiben (ca. 40 g)	geräucherte Entenbrust
evtl.	Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung

- 1 Cranberrys antauen lassen. Pizzateig entrollen und mit dem Papier auf ein Backblech legen. Mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Mozzarella darüberstreuen. Salbei waschen, die Blätter abzupfen und, bis auf 2 Stück, auf der Pizza verteilen. Mit 1 EL Öl beträufeln und im heißen Ofen (E-Herd: 220 °C/Umluft: 200 °C) auf unterster Schiene ca. 15 Minuten backen, bis der Käse verlaufen ist.
- 2 Inzwischen Knoblauch schälen und hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Rest Salbei darin kurz anbraten. Cranberrys zugeben, mit 1–2 EL Zucker bestreuen und kurz schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Pizza aus dem Ofen nehmen. Cranberrys darauf sternenförmig verteilen. Von der geräucherten Entenbrust die Fettschicht entfernen, zu Röllchen aufrollen und auf der Pizza platzieren. Nach Belieben mit Öl beträufeln und mit Parmesan bestreuen.