



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Græsk pizza med oliven, za'atar, cherrytomater og mynte

Grøntsager

½ stk rødløg
200 g cherrytomater
½ pk mynte, frisk

Pizza

2 stk pizzabunde
2 pakker feta
1 dl græsk yoghurt
½ pose oliven
½ pose za'atar krydderi
1 spsk olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Grøntsager:** Pil rødløg og skær i skiver. Skyl tomaterne og skær i halve eller kvarte. Hak mynten fint og bland det hele sammen.
3. **Pizza:** Placer hver bund på bagepapir på en bageplade. Kom feta og yoghurt i en lille skål og mos sammen med en gaffel. Smør blandingen ud på pizzaerne. Fordel grøntsagerne og oliven på og drys za'atar over. Dryp til sidst lidt olivenolie over.
4. Bag pizzaerne samtidig ca. 6-8 min. til de er sprøde og har fået noget farve. Byt om på pladerne halvvejs igennem. Servér straks.