

Herz-Pizza: knusprig, köstlich, herzig

Das braucht man dazu (für vier kleine Pizzen):

Pizzateig: 500 g Mehl, ein Würfel frische Hefe (42 g), 250 ml lauwarmes Wasser, 1 EL Zucker, 1 TL Salz

Belag: 250 ml passierte Tomaten, 2 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer, 2 Handvoll Babyspinat, 12-16 Kirschtomaten, 1 Packung Géramont, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 EL Olivenöl, frisches Basilikum



Und so wird's gemacht:

- Das lauwarme Wasser mit dem Zucker in eine Schüssel geben, die Hefe dazu bröckeln und alles unter Rühren auflösen. Nun das Mehl mit dem Salz mischen. Anschließend alle Zutaten mit den Händen gründlich zu einem Teig verkneten.
- Den Teig abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde lang gehen lassen.
- In der Zwischenzeit das Olivenöl in einen kleinen Topf geben, den Knoblauch pressen. Beides kurz anbraten. Die passierten Tomaten dazugeben und mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.
- Den Spinat putzen, waschen und in kleine Stücke zupfen. Die Tomaten waschen und halbieren. Anschließend den Géramont in Scheiben schneiden und diese nochmal dritteln.
- Nun den Teig in vier gleich große Teile teilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Herzen formen.
- Zwei Bleche mit Backpapier auslegen und jeweils zwei Teigherzen darauflegen. Das Tomatensugo, Spinat, Tomaten und Géramont auf den Herzen verteilen. Für ca. 15 Minuten bei 200°C Ober- /Unterhitze auf der mittleren Schiene backen.
- Nun das Hähnchenbrustfilet waschen, in kleine Würfel schneiden, salzen und in Olivenöl scharf anbraten, so dass es knusprig wird. Anschließend pfeffern und warmhalten.
- Die fertig gebackenen Herz-Pizzen mit Hähnchen belegen und mit frischem Basilikum garnieren.

Unsere Weinempfehlung: Noblesse Rotwein Qualitätswein trocken

In diesem Tropfen aus der Bötzinger „Jungen Linie“ verschmilzt die Eleganz vom Spätburgunder und die ausgeprägte Aromatik der Regenttraube mit der kraftvollen Tiefe von Cabernet Mitos. Der Cuvée hat einen tiefdunklen, rubinroten Farbton mit dem Duft von süßen, schwarzen Früchten und einen Hauch von Pflaumenkonfitüre. Unschlagbar in Kombination mit der selbst gemachten Herz-Pizza.

Quelle Rezept & Foto:

[Pizza Herz / Herz Pizza mit Géramont und Hähnchen - Nicest Things](#)

Himbeer-Joghurt-Tiramisu: fruchtig, leicht, verführerisch

Das braucht man dazu:

150 g TK-Himbeeren, 2 EL Zucker, 3 EL Himbeergeist, 30 g Löffelbiskuits, 150 ml Milch, 150 g Naturjoghurt, 1 Pck. Himbeer-Sahne-Creme, 25 g Zartbitter-Kuvertüre



Und so wird's gemacht:

- Die Himbeeren auftauen. Mit dem aufgetauten Saft, Zucker und Himbeergeist pürieren. Den Löffelbiskuit etwas zerkleinern.
- Milch und Joghurt in einen Rührbecher geben, das Cremepulver zufügen. Mit einem Handmixer auf niedrigster Stufe kurz verrühren, anschließend etwa 2 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen.
- Nun die Hälfte des Löffelbiskuits auf zwei große Dessertgläser verteilen und mit der Hälfte des Himbeerpürees bedecken. Jetzt die Hälfte der Himbeer-Sahne-Creme

darüber geben. Das Ganze wiederholen. Die Gläser für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

- Für die Schokoladenverzierung die Kuvertüre grob hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel legen und gut verschließen. Den Beutel in ein warmes Wasserbad geben und die Kuvertüre bei schwacher Hitze schmelzen lassen.
- Anschließend den Beutel trocken und dabei etwas durchkneten. Nun eine kleine Ecke des Beutels abschneiden. Auf einem Stück Backpapier vier Herzen malen sowie je zweimal die Buchstaben Y, O und U (oder was immer man möchte). Die Schokoladen-Kunststücke kaltstellen und fest werden lassen.
- Vor dem Servieren die Dekore vorsichtig mit einem Messer lösen und das Tiramisu damit verzieren.

Unsere Weinempfehlung: Muskateller Auslese

Dieser feine Edelsüße zeigt sich im Glas in einem herrlichen Strohgelb mit silbernen Reflexen. Der feine Duft der Auslese erinnert an Honigmelone, Holunderblüten und edlem Rosenwasser. Am Gaumen entfaltet sich zart schmelzend die natürliche Süße in Verbindung mit der fruchtig mineralischen Säure. Die perfekte Ergänzung zum leckeren Himbeer-Tiramisu. Und die beste Wahl zum Valentinstag.

Quelle Rezept & Foto:

[Himbeer-Joghurt-Tiramisu Rezept | Dr. Oetker](#)

Wir wünschen mit diesem Herzens-Menü einen wunderbaren Valentinstag sowie viele verführerische wie kulinarische Momente!