



Artischocken-Speck-Pizza

mit Knoblauchcreme



30-40min



3-4 Personen

Die Artischocke ist nicht nur wunderschön anzuschauen, im Inneren verbirgt sie eine wahre Delikatesse: das Artischockenherz. Es hat einen nussigen, zartbitteren Geschmack und zergeht frisch zubereitet oder in Öl eingelegt nur so auf der Zunge. Einfach mal probieren – auf dieser weißen Speck-Pizza mit pikanter Knoblauchcreme!

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Artischockenherzen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Packungen gewürfelter Speck
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1010kcal, Fett 52.9g, Kohlenhydrate 100.5g, Eiweiß 27.3g



1. Artischocken abtropfen

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Artischocken** in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.



2. Knoblauchöl vorbereiten

Inzwischen den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, dann mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren.



3. Artischocken schneiden

Die **Artischocken** in kleine Spalten schneiden.



4. Creme mischen

Die **Crème fraîche** mit dem **Knoblauchöl** verrühren.



5. Pizzen belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Knoblauchcreme** bestreichen. Dann nach Geschmack mit den **Artischocken** und dem **Speck** belegen.



6. Pizzen backen

Den **Käse** fein reiben, über den **Pizzen** verteilen und die **Pizzen** 12-15Min. im Ofen backen, bis der Rand goldbraun und die Mitte durchgebacken ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Die **Pizzen** nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.