



Pizzafladen mit Bacon und Burrata

dazu Fenchelsalat mit Orange und Oliven



ca. 30min



3-4 Personen

Unserer Pizzafladen ist ein Muss für alle Liebhaber der simplen, aber effektvollen italienischen Küche! Der Belag aus mediterranen Kräutern, Tomaten und krossem Bacon wird nach dem Backen nämlich noch mit Burrata getoppt. Im Inneren dieser luxuriösen Mozzarella-Variante befindet sich eine köstlich cremige Masse aus Sahne und Mozzarellasträngen, die so wunderbar im Mund zergeht, wie kaum ein anderer Käse. Mamma mia!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Baconstreifen
- 3 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 2 Fenchelknollen
- 2 Packungen grüne Oliven
- 2 unbehandelte Orangen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Burrata ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroße Pfanne
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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 952kcal, Fett 43.5g, Kohlenhydrate 108.0g, Eiweiß 26.8g



1. Bacon anbraten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Baconstreifen** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis starker Hitze in 3-4Min. leicht knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



2. Belag vorbereiten

Inzwischen die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



3. Pizzafladen backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils quer halbieren. Mit je 1EL Olivenöl bepinseln, mit der **Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Mit dem **Knoblauch**, dem **Bacon** und den **Tomaten** belegen. Die **Pizzafladen** im Ofen in 10-12Min. goldbraun und knusprig backen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



4. Salat vorbereiten

Den **Fenchel** quer in hauchdünne Scheiben schneiden, dabei die Stiele und den Strunk entfernen. Ggf. vorhandenes **Fenchelgrün** für die Garnitur beiseitelegen. Die **Oliven** grob schneiden. Die **Orangen** schälen und das **Fruchtfleisch** in ca. 1,5cm große Stücke schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, die **Zitrone** halbieren und auspressen.



5. Salat fertigstellen

Den **Fenchel** mit den **Oliven**, den **Orangen**, dem **Zitronensaft** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Salat** vermengen.



6. Burrata erwärmen

Die **Pizzafladen** in der letzten Minute der Backzeit aus dem Ofen nehmen. Den **Burrata** jeweils vorsichtig halbieren und auf **je 1 Pizzafladen** geben. Die **Pizzafladen** mit der **Zitronenschale** bestreuen und im Ofen 30Sek.-1Min. weiterbacken, bis der **Käse** erwärmt ist, dann auf Teller verteilen. Den **Salat** mit dem **Fenchelgrün** garnieren und mit den **Pizzafladen** servieren.