



## Artischocken-Speck-Pizza

mit Knoblauchcreme



30-40min



2 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

- 1 Dose Artischockenherzen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung Pizzateig <sup>1</sup>
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 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 52.4g, Kohlenhydrate 100.5g, Eiweiß 27.8g



### 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 1EL 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. Pizza belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Knoblauchcreme** bestreichen. Dann nach Geschmack mit den **Artischocken** und dem **Speck** belegen.



### 6. Pizza backen

Den **Käse** fein reiben, über der **Pizza** verteilen und die **Pizza** 12-15Min. im Ofen backen, bis der Rand goldbraun und die Mitte durchgebacken ist. Die **Pizza** nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.