



Pizza bianca mit Feta und Thunfisch

auf Crème fraîche mit Walnuss, dazu Rucola



30-40min



3-4 Personen

Es gibt Pizza! Wie, ohne Tomaten? Ja, das geht, und zwar sehr gut, denn die ganz Zarten unter den Geschmäckern haben so mal freie Bahn. Nicht, dass sich unsere geliebten Zutaten nicht auch so behaupten könnten, aber es ist eben eine neue Erfahrung ... Fein gewürzte Crème fraîche dient als Basis, darauf tummeln sich knackige Walnüsse, Thunfisch und cremiger Feta. Eine fruchtig-zitronige Handvoll Rucola on top – Pizza im Glück!

- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Dosen Thunfisch in Öl ^{4,6}
- 300g Feta ⁷
- 2 unbehandelte Zitronen
- 200g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen und 2 Backbleche
- Knoblauchpresse
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb


Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1321kcal, Fett 80.2g,
Kohlenhydrate 99.0g, Eiweiß 47.1g



1. Teige ausrollen



4. Pizzen backen

4. Pizzen backen

2. Zutaten vorbereiten



5. Dressing zubereiten



3. Thunfisch vorbereiten

3. Thunfisch vorbereiten



6. Pizzen garnieren

6. Pizzen garnieren

Die **Pizzen** mit der **übrigen Zitronenschale** und etwas **Rucola** garnieren. Den **restlichen Rucola** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Pizzen** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.