



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!

- 2 Pck. Baconscheiben
- 3 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 Fenchelknollen
- 2 Pck. grüne Oliven
- 2 unbehandelte Orangen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. Burrata ²

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



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.



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



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.



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



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



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.