



## Pizza bianca mit Camembert und Pilzen

garniert mit Birne und roten Zwiebeln



ca. 40min



2 Personen

Jeder weiß, wie Pizza geht: Teig, Käse und – äh, muss da nicht noch Tomatensauce drauf? Nicht bei einer Pizza bianca: Dort wird die rote Sauce durch eine weiße Sauce ersetzt oder einfach ausgelassen. Bei diesem Rezept ist der Pizzateig das Vehikel für cremigen Camembert, gebratene Champignons und karamellisierte Zwiebeln. Dazu noch ein paar zart-süße Birnenscheiben – einfach köstlich!

## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Pizzateig <sup>1</sup>
- 250g Champignons
- 1 Birne
- 1 Camembert <sup>2</sup>
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>3</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1036kcal, Fett 47.0g, Kohlenhydrate 116.8g, Eiweiß 31.6g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden.



### 2. Pilze braten

Die **Pilze** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer bei starker Hitze 4-6 Min. braten, bis sie braun sind und ihre Flüssigkeit abgegeben haben. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln, zu den **Pilzen** geben und ca. 1 Min. mitbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne auswaschen und weiterverwenden.



### 3. Pizza backen

Die **Birne** vierteln, entkernen und längs in dünne Spalten schneiden. Den **Camembert** in dünne Scheiben schneiden und auf dem **Teig** verteilen. Die **Birnen** und die **Pilze** auf dem **Camembert** verteilen und die **Pizza** im Ofen 13-18 Min. backen, bis der **Teig** knusprig ist.



### 4. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann in der Pilzpfanne mit 1 EL Olivenöl bei starker Hitze 1-2 Min. anbraten. Auf niedrige bis mittlere Hitze reduzieren, 1 EL Honig, 1 EL Balsamicoessig und 1 kräftige Prise Salz hinzufügen und weitere 6-8 Min. braten, bis die **Zwiebeln** weich sind.



### 5. Fertigstellen & servieren

Die **Zwiebeln** gleichmäßig auf der gebackenen **Pizza** verteilen. Die **Pizza** mit 1 EL Olivenöl beträufeln und mit (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreut servieren.



### 6. Grüne Ideen

Ein zarter Salat wie z. B. Spinat oder Feldsalat würde sicher gut zu dieser Pizza passen. Wer kein Salatfan ist, aber trotzdem etwas zusätzliches Grün haben möchte, der kann es mit frischem Thymian oder Rosmarin versuchen: entweder fein gehackt direkt auf der Pizza oder als Zweig in der Pfanne, um die Champignons und Zwiebeln zu aromatisieren. Bei so viel Auswahl werden wir glatt grün vor Neid ...