



Schnelle „Tortilla-Pizza“ mit Bacon

belegt mit Fenchel und Lauch



ca. 25min



4 Portionen

Heute gibt es etwas ziemlich Geniales: Pizzen aus Tortillas! Hier muss niemand lange Teig kneten, denn die kreisrunden Fladen eignen sich perfekt für diesen schnellen Küchentrick und werden ratzfatz zu aromatischen Pizzen umfunktioniert. Perfekt für alle, die zwar eigentlich gerne kochen, aber manchmal dann doch ein bisschen träge sind – so wie wir. Mit Bacon, Fenchel und Lauch belegt sind sie auch geschmacklich der Renner!

Was du von uns bekommst

- 2 Fenchelknollen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stangen Lauch
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 200g junger Gouda, gerieben ²
- 1 Pck. Tortillas ¹
- 2 Pck. Baconscheiben

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Alufolie

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 856kcal, Fett 54.8g, Kohlenhydrate 57.3g, Eiweiß 29.4g



1. Fenchel schneiden

Den Backofen auf 230°C Umluft vorheizen. Den **Fenchel** von den Stängeln befreien und evtl. vorhandenes **Fenchelgrün** für die Garnitur beiseitelegen. Den **Fenchel** längs halbieren und in ca. 1cm breite Streifen schneiden, dabei die harten Enden entfernen.



2. Fenchel braten

Den **Fenchel** in einer großen Pfanne mit 4EL Butter und 1TL Salz bei mittlerer Hitze in ca. 10Min. weich braten, dabei gelegentlich rühren. Falls der **Fenchel** zu stark bräunt, die Hitze reduzieren und 1TL Wasser in die Pfanne geben.



3. Pizzasauce zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **weißen Teil** des **Lauchs** in dünne Scheiben schneiden, der **grüne Teil** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Das **Tomatenmark** mit dem **Knoblauch**, der **Gewürzmischung**, 4EL Olivenöl, 2TL Essig und 8EL Wasser zu einer **Pizzasauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Tortillas belegen

Ein Backblech mit Alufolie auslegen, **4 Tortillas** daraufgeben (sie dürfen etwas überlappen) und gleichmäßig bis zum Rand mit der **½ der Pizzasauce** bestreichen. Mit je der **½ des Fenchels**, des **Lauchs** und des **Bacons** belegen. Die **Pizzen** mit der **½ des Käses** bestreuen und mit etwas Salz würzen.



5. Tortilla-Pizzen backen

Mit den **restlichen Tortillas** und den **restlichen Toppings** auf einem zweiten Blech genauso verfahren. Die **Pizzen** im Ofen 8-10Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist und die **Tortillas** leicht bräunen, die Bleche ggf. nach der Hälfte der Backzeit tauschen. Die **Pizzen** kurz abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden und ggf. mit dem **Fenchelgrün** bestreut servieren.



6. Eine Zehe voll Geschmack

Wer hat Lust auf noch mehr Aroma? Alle, die jetzt laut „Ich!“ schreien, können Folgendes tun: 2 Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken, dann mit 4-5EL Olivenöl in einer Pfanne kurz anbraten und das entstandene Knoblauchöl vor dem Servieren auf die Pizzen träufeln. Mmmh!