



Würzige Fenchel-Ricotta-Pizza

mit Zwiebeln und Tomaten



ca. 40min



2 Personen

Pizza ist Geschmack, Pizza ist Farbe, Pizza ist Wärme. Pizza ist Zuhause – dein Zuhause! Heute belegst du den Teig mit einer leckeren Kombination aus aromatischem Fenchel und cremigem Ricotta. Das ist aber noch nicht alles: Fruchtbare Tomaten und schwarze Oliven sind auch mit von der Partie. Noch schön Zwiebeln drauf und schon kann der Leckerbissen in den Ofen und langsam vor sich hin backen. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Fenchelknolle
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Tomate
- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 250g Ricotta ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Messbecher

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 1082kcal, Fett 56.0g, Kohlenhydrate 110.8g, Eiweiß 27.4g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die holzigen Stiele des **Fenchels** und das trockene Ende des Strunks entfernen, dann den **Fenchel** aufrecht in ca. 1cm breite Scheiben schneiden.



4. Pizza belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Die **½ des Ricottas** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen, dabei an den Rändern ca. 1cm frei lassen. Das **gebratene Gemüse** auf dem **Teig** verteilen und mit den **Tomaten** und dem **restlichen Ricotta** belegen.



2. Gemüse braten

Den **Fenchel** und die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 3EL Olivenöl, 100ml Wasser und ½TL Salz bei mittlerer Hitze abgedeckt 5-7Min. anbraten. Den Deckel von der Pfanne nehmen, die Hitze erhöhen und 1-2Min. weiterbraten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft und der **Fenchel** leicht weich ist.



5. Pizza backen

Die **Pizza** mit 1EL Olivenöl beträufeln und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer bestreuen, dann im Ofen 15-20Min. backen, bis der **Teig** knusprig und der **Käse** goldgelb ist. Die **Pizza** mit 1EL Balsamicoessig beträufeln und servieren.



3. Oliven braten

Die **Oliven** grob schneiden und mit der **Gewürzmischung** in die Pfanne geben und unter regelmäßigem Rühren 1-2Min. duftend braten, dann die Pfanne vom Herd nehmen. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.



6. Spritzige Pizza

Zitrone, Fenchel und Ricotta sind eine fantastische Geschmackskombination. Wenn dir der Sinn nach säuerlicher Frische steht, kannst du kurz vor dem Servieren eine Zitronenspalte über deinem Pizzastück ausdrücken.