



Würzige Fenchel-Ricotta-Pizza

mit Zwiebeln und Tomaten



ca. 50min



3-4 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!

- 2 Zwiebeln
- 2 Fenchelknollen
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 500g Ricotta ²

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** 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.



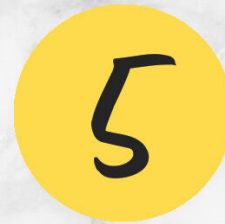
Den **Fenchel** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 6EL Olivenöl, 200ml Wasser und 1TL Salz bei mittlerer Hitze abgedeckt 5-7Min. anbraten. Den Deckel von der Pfanne nehmen, die Hitze erhöhen und 1-2Min. weiterbraten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft und der **Fenchel** leicht weich ist.



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 **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Die **½ des Ricottas** gleichmäßig auf die **Teige** verteilen, dabei an den Rändern ca. 1cm frei lassen. Das **gebratene Gemüse** auf den **Teigen** verteilen und mit den **Tomaten** und dem **restlichen Ricotta** belegen.



Die **Pizzen** mit je 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. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Die **Pizzen** mit je 1EL Balsamicoessig beträufeln und servieren.



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 auspressen.