



Pizzafladen mit Mozzarella und Speck

dazu Fenchelsalat mit Orange und Oliven



ca. 30min



2 Portionen

Unserer Pizzafladen ist ein Muss für alle Liebhaber der simplen, aber effektvollen italienischen Küche! Der Belag aus mediterranen Kräutern, Tomaten und krossem Speck wird nach dem Backen nämlich noch mit köstlich-cremigem Mozzarella getoppt. Mamma mia!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Speckwürfel
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Fenchelknolle
- 1 Pck. grüne Oliven
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Mozzarella ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Küchenpinsel
- Küchenreibe

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 1038kcal, Fett 47.2g, Kohlenhydrate 109.8g, Eiweiß 37.3g



1. Speck anbraten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Speck** 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.



2. Belag vorbereiten

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



3. Pizzafladen backen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und quer halbieren. Mit 1EL Olivenöl bepinseln und mit der **Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer bestreuen. Den **Knoblauch**, den **Speck** und die **Tomaten** auf dem Teig verteilen. Die **Pizzafladen** im Ofen in 10-12Min. goldbraun und knusprig backen.



4. Salat vorbereiten

Den **Fenchel** quer in hauchdünne Scheiben schneiden, dabei die Stiele und den Strunk entfernen. Ggf. vorhandenes **Fenchelgrün** für die Garnitur beiseitelegen. Die **Oliven** grob schneiden. Die **Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** schälen und das **Fruchtfleisch** in ca. 1,5cm große Stücke schneiden.



5. Salat fertigstellen

Den **Fenchel** mit den **Oliven**, den **Orangen**, 1EL hellem Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Salat** vermengen.



6. Mozzarella erwärmen

Die **Pizzafladen** in der letzten Minute der Backzeit aus dem Ofen nehmen. Den **Mozzarella** vorsichtig halbieren und auf **je 1 Pizzafladen** geben. Die **Pizzafladen** mit der **Orangenschale** 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.