



RS Schnelle „Tortilla-Pizza“ mit Bacon

belegt mit Zucchini und Lauch



ca. 25min



2 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, Zucchini und Lauch belegt sind sie auch geschmacklich der Renner!

Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Lauch
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 1 Pck. Tortillas ¹
- 1 Pck. Baconscheiben

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Alufolie

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

Kochtipp

Wer möchte, kann ein zweites Backblech verwenden, damit es schneller geht.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 856kcal, Fett 54.8g, Kohlenhydrate 57.4g, 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 das harte Ende entfernen.



2. Fenchel braten

Den **Fenchel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Butter und ½TL 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.



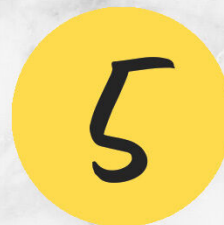
3. Pizzasauce zubereiten

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**, 2EL Olivenöl, 1TL Essig und 4EL Wasser zu einer **Pizzasauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Tortillas belegen

Ein Backblech mit Alufolie auslegen, **2 Tortillas** daraufgeben 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

Die **Pizzen** im Ofen 4–6Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist und die **Tortillas** leicht bräunen. Mit **2 weiteren Tortillas** und den **restlichen Toppings** genauso verfahren, sodass insgesamt **4 Tortilla-Pizzen** entstehen. 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: 1–2 Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken, dann mit 2–3EL Olivenöl in einer Pfanne kurz anbraten und das entstandene Knoblauchöl vor dem Servieren auf die Pizzen träufeln. Mmmh!