



Pizza Bianca mit Ricottasauce

belegt mit feinen Brokkolini



ca. 20min



4 Portionen

Pizza Bianca bedeutet „weiße Pizza“ und ist eine italienische Pizza-Variante, die ohne Tomatensauce auskommt. Stattdessen wird die Pizza mit Käse oder einer hellen Creme bestrichen, ursprünglich auch als einfaches Fladenbrot bekannt. Für unsere Bianca zaubern wir eine würzige Ricottasauce mit Thymian und belegen sie dann mit leckeren Brokkolini und Mozzarella. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 2 Pizzaböden, vorgebacken ¹
- 1 Pck. Brokkolini
- 20g Petersilie & Thymian
- 2 Mozzarellas ²
- 250g Ricotta ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Sieb

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 564kcal, Fett 22.7g, Kohlenhydrate 63.4g, Eiweiß 22.5g



1. Pizzaböden vorbereiten

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Pizzaböden** aus der Verpackung nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.



4. Sauce zubereiten

Die **Thymianblätter** abzupfen und mit dem **Ricotta**, 2EL Olivenöl und 1EL Wasser zu einer **Sauce** verrühren. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Toppings vorbereiten

Die **Brokkolini** in 2-3cm lange Stücke schneiden. Die **Petersilie** fein schneiden. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen.



5. Pizzen belegen

Die **Pizzaböden** nach Belieben mit der **Riccotasauce** bestreichen, dann mit den **Brokkolini** und der **Mozzarella** belegen.



3. Brokkolini verfeinern

Die **Brokkolini** in einer Schüssel mit 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



6. Pizzen backen

Die **Pizzen** ca. 7Min. auf dem Backrost backen, bis die **Böden** goldbraun sind und der **Mozzarella** geschmolzen ist. Die **Pizzen** mit der **Petersilie** garnieren, kurz auskühlen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren.