

MARLEY SPOON



Pizza Bianca mit Ricottasauce

belegt mit feinen Brokkolini



ca. 20min



2 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

- 1 Pizzaboden, vorgebacken ¹
- 1 Pck. Brokkolini
- 10g Petersilie & Thymian
- 1 Mozzarella 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 655kcal, Fett 28.9g,
Kohlenhydrate 65.8g, Eiweiß 28.8g



1. Pizzaboden vorbereiten

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



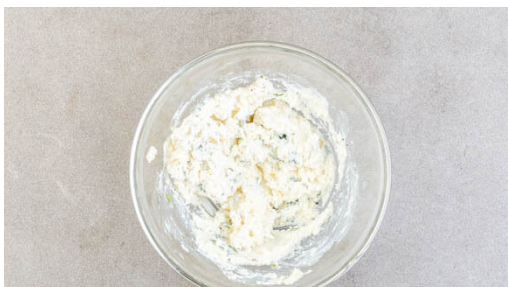
2. Toppings vorbereiten

Die **½ der Brokkolini** in 2-3cm lange Stücke schneiden. Die **Petersilie** fein schneiden. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen.



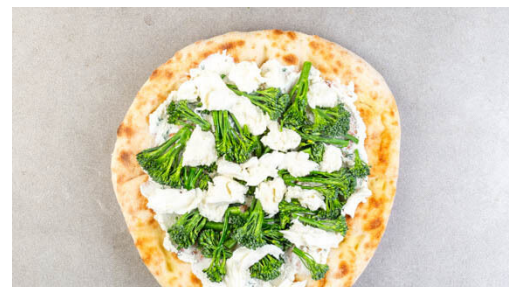
3. Brokkolini verfeinern

Die **Brokkolini** in einer Schüssel mit ½EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



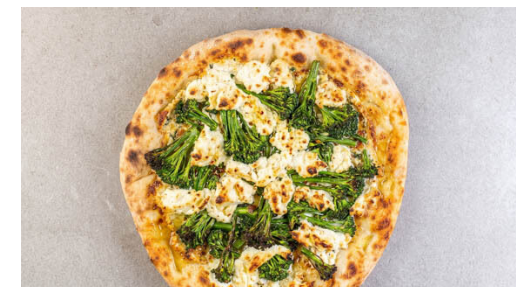
4. Sauce zubereiten

Die **Thymianblätter** abzupfen und mit der **½ des Ricottas**, 1EL Olivenöl und ½EL Wasser zu einer **Sauce** verrühren. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pizza belegen

Den **Pizzaboden** nach Belieben mit der **Ricottasauce** bestreichen, dann mit den **Brokkolini** und der **Mozzarella** belegen.



6. Pizza backen

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