



Griechische Blätterteigpizza mit Feta

mit Bohnencreme, Fenchel und Walnüssen



30-40min



2 Personen

Pizza! Was sonst „Italien“ schreit wie nichts anderes, präsentiert sich heute mal in griechischem Gewand: Statt Tomatensauce besteht die Basis aus pürierten Cannellinibohnen und Knoblauch. Als Belag bestechen Fenchel, Lauch und Dill, und auch Käse darf natürlich nicht fehlen - salziger Feta passt hervorragend zu den Oliven und Walnüssen, die den Blätterteigpizzen den letzten Schliff verpassen. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Fenchelknolle
- 1 Stange Lauch
- 10g Dill
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Cannellinibohnen
- 1 Packung Blätterteig¹
- 1 Päckchen Walnusskerne¹⁵
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Packung Fetakäse⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1072kcal, Fett 68.1g, Kohlenhydrate 71.0g, Eiweiß 33.2g



1. Gemüse schneiden



2. Gemüse anbraten



3. Bohnen pürieren



4. Pizza backen



5. Walnüsse zugeben

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **4 gleich große Stücke** schneiden. Mit der **Bohnencreme** bestreichen, mit dem **Gemüse** belegen und 15-20Min. im Ofen backen.

Inzwischen die **Walnüsse** grob hacken. Während der letzten ca. 5Min. auf der **Pizza** verteilen und mitrösten.



6. Pizza garnieren

Die **Olivens** grob hacken. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Pizza** nach Belieben mit den **Olivens**, dem **Feta** und dem **übrigen Dill** garnieren, nach Geschmack mit Salz und (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreuen und servieren.