

## Griechische Blätterteigpizza mit Feta

mit Bohnencreme, Fenchel und Walnüssen



30-40min



3-4 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

- 2 Fenchelknollen
- 2 Stangen Lauch
- 20g Dill
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Cannellinibohnen
- 2 Packungen Blätterteig <sup>1</sup>
- 2 Päckchen Walnusskerne <sup>15</sup>
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 2 Packungen Fetakäse <sup>7</sup>

### Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

### Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche 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 1049kcal, Fett 65.6g, Kohlenhydrate 70.9g, Eiweiß 33.2g



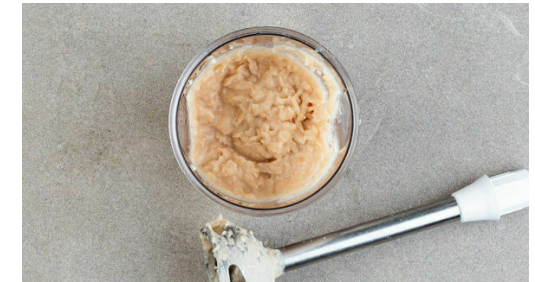
#### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Den **Fenchel** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden, die Stiele entfernen. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden. Die **Dillspitzen** abzupfen und grob schneiden, die **Dillstängel** grob hacken.



#### 2. Gemüse anbraten

Den **Fenchel**, den **Lauch** und die **Dillstängel** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer bei starker Hitze 4-5Min. anbraten, dabei regelmäßig umrühren.



#### 3. Bohnen pürieren

Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Bohnen** in einem Sieb kalt abspülen und mit dem **Knoblauch**, 2-3EL Essig, 2-3EL Wasser, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer in einem hohen Gefäß glatt pürieren.



#### 4. Pizzen backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils in **4 gleich große Stücke** schneiden. Mit der **Bohnencreme** bestreichen, mit dem **Gemüse** belegen und 15-20Min. im Ofen backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



#### 5. Walnüsse zugeben

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



#### 6. Pizzen garnieren

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