MARLEY SPOON

Pizza bianca mit Ricottacreme

und zarten 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. In unserem Rezept kreieren wir eine würzige Ricottasauce mit Thymian und belegen sie 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

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

Kochtipp
Damit kein Ricotta übrig bleibt, bereite einfach die doppelte Menge Sauce zu und serviere sie als Vorspeise mit etwas angebratenem Gemüse oder Crackern.

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 638kcal, Fett 28.9g, Kohlenhydrate 64.8g, Eiweiß 27.0g

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 samt Stängeln** fein hacken. 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. Die **½ des Ricottas** mit dem **Thymian**, 1EL Olivenöl und ½EL Wasser zu einer **Sauce** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Pizza belegen

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

6. Pizza backen

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