

Pizza bianca mit Feta und Thunfisch

auf Crème fraîche mit Walnuss, dazu Rucola



30-40min



2 Personen

Es gibt Pizza! Wie, ohne Tomaten? Ja, das geht, und zwar sehr gut, denn die ganz Zarten unter den Geschmäckern haben so mal freie Bahn. Nicht, dass sich unsere geliebten Zutaten nicht auch so behaupten könnten, aber es ist eben eine neue Erfahrung ... Fein gewürzte Crème fraîche dient als Basis, darauf tummeln sich knackige Walnüsse, Thunfisch und cremiger Feta. Eine fruchtig-zitronige Handvoll Rucola on top – Pizza im Glück!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Päckchen Walnusskerne ¹⁵
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Dose Thunfisch in Öl ^{4,6}
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Knoblauchpresse
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1367kcal, Fett 85.3g, Kohlenhydrate 99.3g, Eiweiß 47.1g



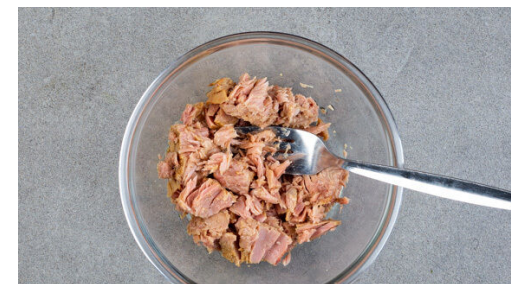
1. Teig ausrollen

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Das Backblech bereits jetzt in den Ofen geben und mit vorheizen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf der Arbeitsfläche ausrollen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Walnüsse** grob hacken oder in der Packung mit den Fingern zerdrücken. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln. Die **Crème fraîche** mit dem **Knoblauch** verrühren.



3. Thunfisch vorbereiten

Den **Thunfisch** abtropfen lassen und anschließend mit einer Gabel zerteilen.



4. Pizza backen

Den **Teig** mit der **Crème fraîche** bestreichen und die **Walnüsse** sowie den **Thunfisch** darauf verteilen. Den **Feta** darüberkrümeln und die **Pizza** mit 1-2EL Olivenöl beträufeln. Mit je 2-3 Prisen Salz und Pfeffer würzen. Die **Pizza** vorsichtig mit dem Papier auf das heiße Backblech ziehen und 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** knusprig und schön gebräunt ist.



5. Dressing zubereiten

Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. **1-2EL Zitronensaft** und die **1/2 der Zitronenschale** mit 2-3EL Olivenöl verrühren und das **Dressing** mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



6. Pizza garnieren

Die **Pizza** mit der **übrigen Zitronenschale** und etwas **Rucola** garnieren. Den **restlichen Rucola** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Pizza** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.