



Artischocken-Speck-Pizza

mit Knoblauchcreme



30-40min



3-4 Personen

Die Artischocke ist nicht nur wunderschön anzuschauen, im Inneren verbirgt sie eine wahre Delikatesse: das Artischockenherz. Es hat einen zartbitteren Geschmack und zergeht, frisch zubereitet oder in Öl eingelegt, nur so auf der Zunge. Einfach mal probieren – auf dieser saftigen Speck-Pizza mit pikanter Knoblauchcreme!

- 2 Dosen Artischockenherzen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Packungen gewürfelter Speck
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

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

Energie 954kcal, Fett 45.9g,
Kohlenhydrate 100.3g, Eiweiß 28.3g



Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Artischocken** in einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.



Die **Crème fraîche** mit dem **Knoblauchöl** verrühren.



Inzwischen den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, dann mit 1-2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Knoblauchcreme** bestreichen. Dann nach Geschmack mit den **Artischocken** und dem **Speck** belegen.



Die **Artischocken** in kleine Spalten schneiden.



Den **Käse** grob reiben, über den **Pizzen** verteilen und die **Pizzen** 12-15Min. im Ofen backen, bis der Rand goldbraun und die Mitte durchgebacken ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Die **Pizzen** nach Belieben in Stück schneiden und servieren.