



Ricotta-Fenchel-Pizza bianca

mit Apfel und Oliven



30-40min



2 Personen

Diese Pizza bianca – also „weiße Pizza“ – macht auch ohne Tomatensauce eine gute Figur: Cremiger Ricotta macht den Anfang, dann kommen fruchtiger Apfel, leckere Oliven und schmelzender Mozzarella. Mmh! Dazu gibt es einen aromatischen Fenchel-Rucola-Salat mit Balsamicodressing. Ein bisschen davon kommt auf die fertige Pizza, der Rest macht sich als Beilagensalat gut. Herrlich!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Packung Ricotta ⁷
- 1 Fenchelknolle
- 1 Päckchen Balsamicocreme ¹²
- 1 Apfel
- 1 Packung grüne Oliven
- 1 Mozzarella ⁷
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1052kcal, Fett 48.4g, Kohlenhydrate 109.8g, Eiweiß 38.5g



1. Teig vorbacken

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Den **Ricotta** mit 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren, dann gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen. Den **Teig** anschließend 7-10Min. im unteren Drittel des Ofens backen, bis er leicht gebräunt ist.



4. Pizza backen

Den **Teig** aus dem Ofen nehmen, mit den **Äpfeln**, den **Oliven** und dem **Mozzarella** belegen. Die **Pizza** im oberen Drittel des Ofens weitere 5-10Min. backen, bis der **Belag** Blasen wirft und der **Teig** knusprig ist.



2. Fenchel vorbereiten

Den **Fenchel** vierteln und in sehr feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den **Fenchel** mit der **1/2 der Balsamicocreme**, 1EL Olivenöl, 1EL Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und beiseitestellen.



5. Salat zubereiten

Den **Rucola** mit dem **Fenchel** zu einem **Salat** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Belag vorbereiten

Den **Apfel** halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Oliven** grob schneiden. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in grobe Stücke zupfen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Pizza** aus dem Ofen nehmen, mit der **restlichen Balsamicocreme** beträufeln, mit einem Teil des **Fenchel-Rucola-Salats** belegen und den **übrigen Salat** als Beilage dazu reichen.