



## 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 Beilagsalat gut. Herrlich!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Pizzateig <sup>1</sup>
- 1 Packung Ricotta <sup>7</sup>
- 1 Fenchelknolle
- 1 Päckchen Balsamicocreme <sup>12</sup>
- 1 Apfel
- 1 Packung grüne Oliven
- 1 Mozzarella <sup>7</sup>
- 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.



**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.



**5. Salat zubereiten**

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



**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.