



Ricotta-Fenchel-Pizza bianca

mit Apfel und Oliven



30-40min



3-4 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

- 2 Packungen Pizzateig¹
- 1 Packung Ricotta⁷
- 2 Fenchelknollen
- 3 Päckchen Balsamicocreme¹²
- 2 Äpfel
- 2 Packungen grüne Oliven
- 2 Mozzarellas⁷
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

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 970kcal, Fett 42.1g, Kohlenhydrate 109.2g, Eiweiß 32.9g



1. Teige vorbacken

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Den **Ricotta** mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren, dann gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen. Die **Teige** anschließend 7-10Min. im unteren Drittel des Ofens backen, bis sie leicht gebräunt sind.



4. Pizzen backen

Die **Teige** aus dem Ofen nehmen, mit den **Äpfeln**, den **Oliven** und dem **Mozzarella** belegen. Die **Pizzen** im oberen Drittel des Ofens weitere 5-10Min. backen, bis der **Belag** Blasen wirft und der **Teig** knusprig ist. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



2. Fenchel vorbereiten

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



3. Belag vorbereiten

Die **Äpfel** 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 **Pizzen** 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.