



Griechische Blätterteigpizza mit Feta

mit Bohnencreme, Fenchel und Walnüssen



30-40min



2 Personen

Pizza! Was sonst „Italien“ schreit wie nichts anderes, präsentiert sich heute mal in griechischem Gewand: Statt Tomatensauce besteht die Basis aus pürierten Cannellinibohnen, Knoblauch und erfrischender Zitrone. Als Belag bestechen Fenchel, Lauch und Dill, und auch Käse darf natürlich nicht fehlen – salziger Feta passt hervorragend zu den Oliven und Walnüssen, die den Blätterteigpizzen den letzten Schliff verpassen. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Fenchelknolle
- 1 Stange Lauch
- 10g Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Cannellinibohnen
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 1 Packung schwarze Oliven
- 150g Fetakäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1072kcal, Fett 68.1g, Kohlenhydrate 71.0g, Eiweiß 33.2g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Den **Fenchel** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk und die Stängel entfernen. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden. Die **Dillspitzen** abzupfen und grob schneiden, die **Dillstängel** grob hacken.



4. Pizza backen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **4 gleich große Stücke** schneiden. Mit der **Bohnencreme** bestreichen, mit dem **Gemüse** belegen und 15-20Min. im Ofen backen.



2. Gemüse anbraten

Den **Fenchel**, den **Lauch** und die **Dillstängel** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer bei starker Hitze 4-5Min. anbraten, dabei regelmäßig umrühren.



5. Walnüsse zugeben

Die **Walnüsse** grob hacken. Während der letzten ca. 5Min. auf der **Pizza** verteilen und mitrösten.



3. Bohnen pürieren

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen, dann mit dem **Knoblauch**, **2-3EL Zitronensaft**, 1-2EL Wasser, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer in einem hohen Gefäß glatt pürieren.



6. Pizza garnieren

Die **Oliven** grob schneiden. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Pizza** nach Belieben mit den **Oliven**, dem **Feta**, der **Zitronenschale** und dem **übrigen Dill** garnieren, nach Geschmack mit Salz und (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreuen und servieren.