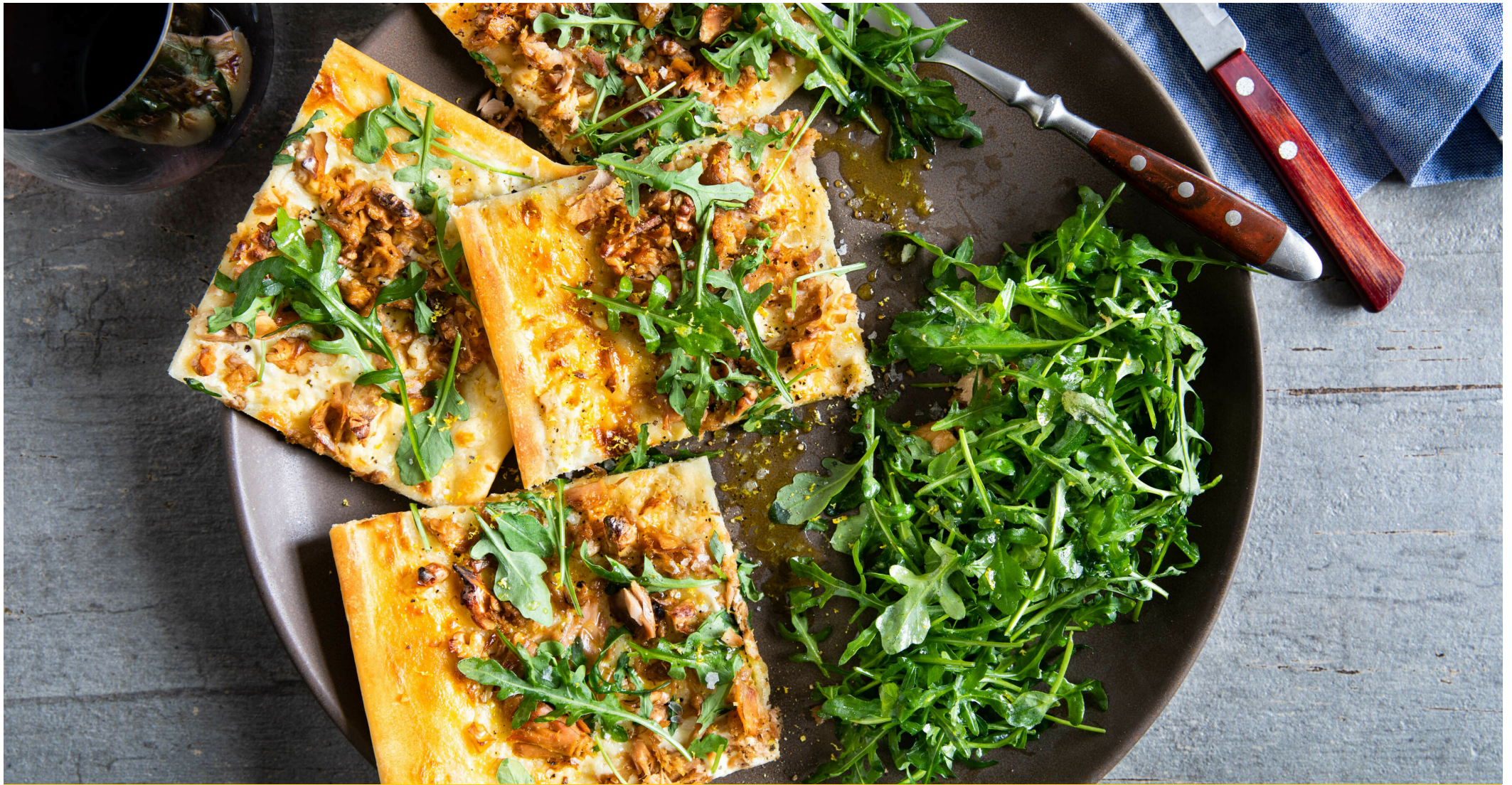




Pizza bianca mit Feta und Thunfisch

auf Crème fraîche mit Walnuss, dazu Rucola



30-40min



2 Personen

Es gibt Pizza! Wie, ohne Tomaten? Ja, das geht, und zwar sehr gut, denn die ganz Zarten unter den Geschmäckern haben so mal freie Bahn. Nicht, dass sich unsere geliebten Zutaten nicht auch so behaupten könnten, aber es ist eben eine neue Erfahrung ... Fein gewürzte Crème fraîche dient als Basis, darauf tummeln sich knackige Walnüsse, Thunfisch und cremiger Feta. Eine fruchtig-zitronige Handvoll Rucola on top – Pizza im Glück!

- 1 Packung Pizzateig ¹
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Dose Thunfisch in Öl ^{4,6}
- 150g Fetakäse ⁷
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- Knoblauchpresse
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1323kcal, Fett 80.3g,
Kohlenhydrate 99.3g, Eiweiß 47.1g



1. Teig ausrollen

A rectangular pizza base is shown, topped with a mixture of ground meat, white cheese, and yellow cheese. The pizza is placed on a white surface.

4. Pizza backen

2. Zutaten vorbereiten



5. Dressing zubereiten



3. Thunfisch vorbereiten

3. Thunfisch vorbereiten

A rectangular pizza, likely a focaccia-style pizza, is shown in a metal baking tray. The pizza has a golden-brown crust and is topped with a layer of melted cheese, a generous amount of crumbled meat (possibly sausage or ground beef), and a thick layer of fresh green arugula leaves. The pizza is presented on a light-colored surface.

6. Pizza garnieren

Die **Pizza** mit der **übrigen Zitronenschale** und etwas **Rucola** garnieren. Den **restlichen Rucola** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Pizza** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.