



Artischocken-Speck-Pizza

mit Knoblauchcreme



30-40min



3-4 Personen

Die Artischocke ist nicht nur wunderschön anzuschauen, sondern verbirgt im Inneren eine Delikatesse: Das Herz der Artischocke hat einen zartbitteren Geschmack und zergeht frisch zubereitet oder in Öl eingelegt nur so auf der Zunge. Probier es aus mit dieser saftigen Speck-Pizza!

Was du von uns bekommst

- 1
- 7
- 7

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 860kcal, Fett 43.8g, Kohlenhydrate 89.1g, Eiweiß 25.1g



1. Artischocken abtropfen

Den Ofen auf 230°C Umluft vorheizen. Die **Artischocken** in einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.



2. Knoblauchöl vorbereiten

Inzwischen den **Knoblauch** schälen und fein hacken, dann mit 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen.



3. Artischocken schneiden

Die **Artischocken** in kleine Spalten schneiden.



4. Crème mischen

Die **Crème fraîche** und dem **Knoblauchöl** verrühren.



5. Pizza belegen

Die **Teige** samt Papier auf zwei Bleche ausrollen und gleichmäßig mit der **Knoblauchcreme** bestreichen. Dann **nach Geschmack** mit **Artischocken** und **Speck** belegen.



6. Käse reiben

Zum Schluss den **Käse** mit Küchenreibe reiben und über die **Pizza** streuen. Für ca. 12-15Min. im Ofen fertig backen, bis der Rand goldbraun und die Mitte durchgebacken ist. Die Bleche zur **Hälfte der Zeit** einmal tauschen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Pizzen** auch nacheinander backen.