

Id3044 web 7f90988600cb7357663a5327c548ffa2

Pizza Bianca mit Speck

und saftigen Artischocken



20-30min



2 Personen

Du denkst zu Pizza gehört immer Tomatensauce? Dann probier unbedingt diese Kreation unseres Kochs Matthias! Cremiger Sauerrahm macht die Pizza besonders unwiderstehlich und 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...

Was du von uns bekommst

- getrockneter Oregano
- Pizzateig ¹
- Sauerrahm ⁷
- Bauchspeck
- Artischocken in Öl
- Knoblauchzehe
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- 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.

Inhaltsangaben pro Portion

Energie 939kcal, Fett 43.1g,
Kohlenhydrate 99.9g, Eiweiß 32.9g



1. Artischocken abtropfen

Backrohr auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Artischocken** in einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.



2. Knoblauch schneiden

Inzwischen den **Knoblauch** schälen und pressen oder fein hacken.



3. Artischocken schneiden

Die **Artischocken** längs vierteln.



4. Creme mischen

Sauerrahm mit **Knoblauch** verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Pizza belegen

Den **Speck** in feine Streifen oder Würfel schneiden. Dann den **Teig** samt Papier auf ein Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Knoblauchcreme** bestreichen. Dann gleichmäßig mit **Artischocken** und **Speck** belegen.



6. Käse reiben

Zum Schluss den **Käse** mit einer Küchenreibe fein reiben und mit **1TL Oregano** über die **Pizza** streuen. Die **Pizza** für ca. 12-15Min. im Backrohr auf der untersten Schiene fertig backen, bis der Rand goldbraun und die Mitte durchgebacken ist.