



Pizza bianca met venkel en ricotta

met appel en olijven



30-40min



2 personen

Deze pizza bianca - wat witte pizza betekent - slaat ook zonder tomatensaus een heel goed figuur: romige ricotta onderop, dan fruitige appel, heerlijke olijven en gesmolten mozzarella. Mmh! Daarbij maak je een geurige venkel- en rucolamix met balsamicodressing. Een beetje gaat op de pizza, de rest is een lekkere salade. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 kuipje ricotta ⁷
- 1 venkel
- 1x balsamicocrème ¹²
- 1 appel
- 1 zakje groene olijven
- 1 bol mozzarella ⁷
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1052kcal, vet 48.4g, koolhydraten 109.8g, eiwit 38.5g



1. Teig vorbacken

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Den **Ricotta** mit 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren, dann gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen. Den **Teig** anschließend 7-10Min. im unteren Drittel des Ofens backen, bis er leicht gebräunt ist.



4. Pizza backen

Den **Teig** aus dem Ofen nehmen, mit den **Äpfeln**, den **Oliven** und dem **Mozzarella** belegen. Die **Pizza** im oberen Drittel des Ofens weitere 5-10Min. backen, bis der **Belag** Blasen wirft und der **Teig** knusprig ist.



2. Fenchel vorbereiten

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



5. Salat zubereiten

Den **Rucola** mit dem **Fenchel** zu einem **Salat** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Belag vorbereiten

Den **Apfel** halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Oliven** grob schneiden. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in grobe Stücke zupfen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Pizza** 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.