



Pizza Bianca

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten Mix	400 g
Basilikum, frisch	10 g
Knoblauchzehen	2 St.
Crème fraîche	300 g
Pfeffer, schwarz	
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Feta	400 g
Olivener Öl	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 240 °C Grad (Ober-/Unterhitze) mit Backblech vorheizen. Cherrytomaten waschen und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. In einer Schüssel Knoblauch, Crème fraîche und Pfeffer verrühren.
3. Pizzateige mit Backpapier ausrollen und mit der Crème fraîche bestreichen, Tomatensauce anderweitig verwenden. Pizzen mit Tomaten belegen, Fetakäse darüber zerbröckeln und Basilikum darauf verteilen.
4. Heißes Blech aus dem Ofen nehmen und eine belegte Pizza vorsichtig daraufziehen. Pizzen nacheinander auf der untersten Schiene im Ofen für ca. 15 Min. backen.
5. Pizza Bianca mit Cherrytomaten und Basilikum aus dem Ofen nehmen und mit Olivenöl beträufeln. In Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Um den Boden so knusprig wie möglich zu backen, kannst du das Backblech auf 250 °C vorheizen und dann die Pizza mit Backpapier vorsichtig auf das Blech ziehen. Oder nutze ggf. die Pizza-Funktion deines Ofens.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1022 kcal
Kohlenhydrate	103 g
Eiweiß	35 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	51 g