



Pizza Bianca mit Fenchel und Tomaten-Petersilien-Salsa

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Fenchel	2 St.
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Schmand	200 g
Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	40 g
Strauchtomaten	2 St.
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Fenchel waschen, Strunk entfernen, das Grün zur Seite legen und die Knolle fein hobeln oder in dünne Ringe schneiden.
2. In einer Schüssel Fenchelscheiben mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer ca. 5 Min. marinieren.
3. Pizzateige samt Backpapier jeweils auf einem Backblech ausrollen, Tomatensauce anderweitig verwenden. Schmand im Becher salzen, pfeffern, gut vermengen und gleichmäßig auf den Pizzateigen verstreichen. Fenchelscheiben ebenfalls darauf verteilen. Auf der mittleren und unteren Schiene im Ofen ca. 20 Min. backen. Nach ca. 10 Min. Bleche tauschen.
4. Knoblauch schälen und klein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Tomaten waschen und sehr klein würfeln. Fenchelgrün fein hacken.
5. In einer Schüssel Knoblauch, Petersilie, Fenchelgrün, Tomatenwürfel, 2 EL Olivenöl und Zucker mischen. Salzen, pfeffern und zum Durchziehen beiseitestellen.
6. Pizza Bianca aus dem Ofen nehmen, die Tomaten-Petersilien-Salsa darauf verteilen, in kleine Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	780 kcal
Kohlenhydrate	113 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	27 g