



Weißer Pizza mit Fenchel, Crème fraîche, Rucola und Tomatengremolata



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Fenchel	2 St.
Zitronen	1 St.
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Crème fraîche	200 g
Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Cherrytomaten	250 g
Rucola	100 g
Salatkerne-Mix	50 g
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Fenchel waschen, Strunk entfernen, das Grün zur Seite legen und die Knolle fein hobeln oder dünn schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
2. Fenchelscheiben in einer Schüssel mit 1 EL Zitronensaft, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer ca. 5 Min. marinieren.
3. Pizzateige jeweils mit Backpapier auf einem Backblech ausrollen. Crème fraîche im Becher salzen, pfeffern, gut vermengen und gleichmäßig auf den Pizzateigen verstreichen, Tomatensauce anderweitig verwenden. Fenchelscheiben ebenfalls darauf verteilen und ca. 15 Min. im Ofen backen. Nach der Hälfte der Backzeit Bleche im Ofen tauschen.
4. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter hacken. Tomaten waschen und sehr klein würfeln. Fenchelgrün fein hacken. Rucola waschen und abtropfen lassen.
5. In einer Schüssel Kerne, Knoblauch, Petersilie, 2 EL Zitronensaft, Fenchelgrün und Tomatenwürfel mit 3 EL Olivenöl und Zucker mischen, salzen und pfeffern und zum Durchziehen beiseitestellen.

6. Weiße Pizza mit Fenchel aus dem Ofen holen, Rucola und Tomatengremolata darauf verteilen, in kleine Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst aus dem Rucola und 3 EL der Gremolata auch einen Beilagensalat zubereiten. Nach Belieben noch mit 2 EL Balsamico verfeinern, die restliche Gremolata auf der Pizza verteilen und genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	731 kcal
Kohlenhydrate	100 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	27 g