



Weißer Pizza mit Chicorée und Birne

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------------|-------|
| Chicorée | 2 St. |
| Birnen | 2 St. |
| Zitronen | 1 St. |
| Olivenöl | 1 EL |
| Honig | 1 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Pizzateig mit Tomatensauce | 2 St. |
| Crème fraîche | 300 g |
| Thymian, frisch | 5 g |

Zubereitung

🔪 Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 240 °C Grad (Ober-/Unterhitze) mit Backblech vorheizen. Chicorée längs vierteln, Strunk entfernen, in grobe Streifen schneiden, waschen und trocken schütteln. Birne waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Schüssel Chicorée und Birne mit 2 EL Zitronensaft, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Pizzateige mit Backpapier ausrollen und mit Crème fraîche bestreichen, Tomatensauce anderweitig verwenden. Chicorée und Birne auf der Pizza verteilen. Ausgetretene Flüssigkeit dabei in der Schüssel behalten.
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. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen streifen. In der Schüssel mit der Birnenflüssigkeit vermengen.
6. Weißer Pizza mit Chicorée und Birne aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und mit mariniertem Thymian beträufelt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 829 kcal

Kohlenhydrate 130 g

Eiweiß 22 g

Ballaststoffe 8 g

Fette 25 g
