



Pizza mit Ricotta, Feigen, Birne & Raclette-Käse



Zutaten

Menge

2 EL	Tomatensoße
1 Handvoll	Rucola
1 Pck.	Haselnüsse
250 g	Ricotta
4 Scheiben	Raclette-Käse
2	Feigen
1	Knoblauchzehe
2	Birnen
1 Zweig	Rosmarin
2 TL	flüssiger Honig
1 rote	Zwiebel

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 3556 kJ, 850 kcal, 72 g Kohlenhydrate, 27 g Eiweiß, 55 g Fett, 32 mg Cholesterin, 8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

schnell

Zubereitung

Wenn du Lust auf etwas Abwechslung hast bei deiner nächsten selbstgemachten Pizza, solltest du diese weihnachtliche Pizza mit Ricotta, Feigen, Birne und Raclette-Käse unbedingt ausprobieren! Die Basis für unsere weihnachtliche Pizza bildet ein fertiger Pizzateig, der zuerst in einer Pfanne etwas vorgebacken wird. Anschließend wird die Pizza mit Ricotta bestrichen und mit Birnenspalten, Feigen, Honig-Zwiebeln und Rosmarin belegt. Nach dem Backen wird die weihnachtliche Pizza dann noch mit gerösteten Haselnüssen und frischem Rucola getoppt. Probiere unsere weihnachtliche Pizza mit Ricotta, Feigen, Birne und Raclette-Käse unbedingt einmal selbst aus! Die Pizza ist super einfach zubereitet und richtig lecker! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst schneidest du einen Kreis aus dem Pizzateig, welcher genau in deine größte Pfanne passt. Dann viertelst du die Birne und schneidest die Zwiebel klein. Die Hälfte der Zwiebel gibst du dann mit dem Honig in einen Topf und lässt sie mit etwas Rosmarin glasig andünsten. Nun die Tomatensoße und eine gehackte Knoblauchzehe dazugeben und alles etwas einköcheln lassen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Jetzt kannst du den Pizzateig in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze auf dem Herd backen. Währenddessen den Ricotta mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Pizza verteilen. Den Raclette-Käse in Streifen schneiden. Die Pizza mit den Käsestreifen, den Birnen- und Feigenscheiben und den restlichen Zwiebeln belegen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die Pizza im heißen Backofen geben und für ca. 15 - 20 Minuten backen.

Step 3:

Während die Pizza im Ofen ist, röstest du die Haselnüsse etwas an und hackst sie danach klein. Wenn die Pizza fertig gebacken ist, belegst du diese noch mit etwas Rucola, ein paar Klecksen der eingekochten Tomatensoße und den Haselnüssen.

Step 7: