

Pizza im Kleinformat: Artischocken-Pizzette

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Pizzette

400 g Pizzateig
200 g Artischockenherzen aus der Dose
3 große Kartoffeln
180 g Ricotta
150 g Bergkäse
50 g grünes Pesto
30 g Pinienkerne
1/2 Bio-Zitrone
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Runder Ausstecher (10 cm Durchmesser)
Gemüsehobel

Klein, aber oho! Kross gebackener Pizzateig bildet die Basis. Schmelzenden Bergkäse, hauchdünne Kartoffelscheiben und zarte Artischockenherzen gibt's oben drauf. Und plötzlich sind deine Pizzette in aller Munde und verbreiten "Mhmmmm".

- 1 -

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Backblech mit

Backpapier auslegen.

- 2 -

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Bergkäse fein reiben. Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. Ricotta mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und beiseitestellen.

- 3 -

Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit dem Ausstecher ca. 10 cm große Pizzaböden aus dem Teig stanzen und auf Backpapier verteilen. Böden mit Ricotta bestreichen und der Hälfte des Bergkäses bestreuen. Mit Kartoffelscheiben belegen und restlichen Bergkäse verteilen. Im heißen Ofen 10-12 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit ggf. mit Alufolie abdecken, damit die Kartoffelscheiben nicht verbrennen.

- 4 -

Artischockenherzen abgießen und halbieren. Etwas Öl erhitzen und Artischockenherzen 1-2 Minuten anbraten. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl ca. 2 Minuten braun anrösten. Pesto mit einigen Esslöffeln Olivenöl zu einer Sauce verdünnen.

- 5 -

Pizzette mit Artischockenherzen, Zitronenabrieb und Pinienkernen toppen. Mit Pestosauce beträufeln und servieren.