

Schockierend gut! Artischocken-Ricotta-Pizza

VORBEREITEN

150
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Pizza

Für den Pizzateig

250 g Pizzateig

Für den Belag

250 g eingelegte Artischockenherzen

350 g Ricotta

150 g Rohschinken (z.B. Parma oder San Daniele)

120 g Parmesan

1 Bund Rucola

4 Zweig(e) Schnittlauch

4 Zweig(e) Basilikum

1 Esslöffel Honig

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Für die Zitronen-Vinaigrette

80 ml Olivenöl

1 Zitrone

2 Teelöffel Apfelessig

1/2 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

Teig ausrollen, belegen, in den Ofen schieben - fertig ist die Pizza! Das ist der klassische Weg. Doch diese Pizza widersetzt sich dem immergleichen Prozedere. Bei dieser

Pizza backst du erst den Teig, dann kommt der leckere Belag drauf: Anstelle der Tomatensauce, bestreichst du den Boden mit frischem Basilikum-Honig-Ricotta, belegst ihn anschließend mit zart eingelegten Artischockenherzen und beträufelst die Pizza zum Schluss mit einer frischen Zitronen-Vinaigrette. Und der Unterschied? Herrliche Frische und Leichtigkeit!

- 1 -

Pizzateig nach Rezept zubereiten. Backofen auf 250 °C vorheizen. Backblech mit Olivenöl einfetten. Pizzateig dünn ausrollen und auf das eingefettete Blech legen. Pizzateig mit etwas Olivenöl beträufeln, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und für ca. 8 Minuten im heißen Ofen backen.

- 2 -

Für die Zitronen-Vinaigrette Schale der Zitrone abreiben und Zitrone auspressen. Knoblauch schälen und fein hacken. Zitronensaft, Olivenöl, geriebene Zitronenschale, Knoblauch miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Für den Belag Basilikum und Schnittlauch hacken. Artischockenherzen abtropfen lassen und Parmesan grob reiben. Ricotta, Basilikum, Schnittlauch und Honig miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Pizzaboden aus dem Ofen nehmen und 5-10 Minuten auskühlen lassen. Ricottamasse auf dem ausgekühlten Teig verstreichen. Mit Artischockenherzen, Schinken und Rucola belegen und Parmesan bestreuen. Pizza mit Vinaigrette beträufeln.

Schockierend gut! Artischocken-Ricotta-Pizza