

Pizza Rezepte

Chicoree Birnen Pizza

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gebäck, Gemüse, Obst, Pikant, Winter

1	Dose/n Artischockenherzen - (Abtropfgewicht 240	2	Chicoree (à 250 g)
200 g	Saure Sahne	8	Tortillafladen
	Salz	100 g	Geriebener Emmentaler
	Pfeffer	2	Rosmarinzweige
1	Teel. Getrockneter Oregano	2	Knoblauchzehen
	Muskatnuss	2	Essl. Olivenöl
2	Birnen (à 180 g)	1	Essl. Rosa Pfefferkörner

1. Artischocken gut abtropfen lassen und grob zerkleinern. Mit saurer Sahne, Salz, Pfeffer, Oregano und Muskat fein pürieren.

2. Birnen waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Chicoree halbieren, Strunk entfernen und Chicoree in Streifen schneiden.

3. Backblech mit Backpapier auslegen, 4 Tortillafladen darauf ausbreiten und mit der Hälfte der Artischockencreme bestreichen. Mit der Hälfte des Chicorees und der Birnen belegen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Mit der Hälfte des Emmentalers bestreuen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) 8-10 Min. backen. Mit den restlichen Zutaten 4 weitere Pizzen backen.

4. Rosmarinnadeln abzupfen, Knoblauch pellen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Rosmarin darin 3 Min. bei mittlerer Hitze rösten. Auf den Pizzen verteilen. Rosa Pfeffer grob zerstoßen und die Pizzen damit bestreuen.