

NR. 8

DAS **BESTE**  
AUS DER REGION!



# PIZZA BIANCA

mit Radieschen & Erbsen

## FÜR 2 PERSONEN:

200 g Vollkornmehl  
(+ etwas mehr zum  
Ausrollen)  
Salz, Pfeffer  
½ Pckg. Trockenhefe  
1 TL + 4 EL Olivenöl  
1 kleine Zucchini  
30 g Parmesan  
2 Frühlingszwiebeln

1 Bio-Zitrone  
1 Kugel Mozzarella (125 g)  
5 Radieschen  
½ Knoblauchzehe  
6 große Blätter Basilikum  
150 g Crème fraîche  
50 g Erbsen (TK)

**Utensilien:**  
Julienne-Hobel

## Pro Portion:

ca. 1.110 kcal  
35,5 g E | 75 g F  
73 g KH

## Zubereitung:

ca. 40 Minuten  
(zzgl. ca. 1 Stunde Gehzeit)





DAS **BESTE**  
AUS DER REGION!



## LOS GEHT'S:

**1** Für den Teig das Mehl mit 1 TL Salz und der Hefe vermischen. 150 ml lauwarmes Wasser und 1 TL Öl zugeben. Dann alles mit dem Handmixer auf niedrigster Stufe verkneten, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Falls der Teig noch zu sehr klebt, etwas Mehl hinzugeben. Dann auf höchster Stufe ca. 3 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

**2** Inzwischen die Zucchini abspülen und in feine Streifen hobeln, alternativ mit einem Messer in dünne Streifen schneiden. Den Parmesan grob reiben. Die Frühlingszwiebeln abspülen, putzen und in Ringe schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben. Den Mozzarella gut abtropfen lassen. Währenddessen die Radieschen abspülen und putzen. Für das Kräuteröl die Knoblauchzehe schälen. Das Basilikum grob hacken. Zusammen mit dem Knoblauch, dem Zitronenabrieb und dem restlichen Olivenöl kurz fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**3** Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Zu einem Rechteck (ca. 35 x 25 cm) ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit Crème fraîche bestreichen, dabei ca. 1 cm Rand frei lassen. Danach die Erbsen, die Zucchini und die Frühlingszwiebeln gleichmäßig darauf verteilen. Den Mozzarella in Stücke zupfen und mit dem Parmesan auf dem Teig verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pizza auf der untersten Schiene ca. 20 Minuten backen, bis der Rand gebräunt und der Käse zerlaufen ist.

**4** Währenddessen die Radieschen fein hobeln. Die Pizza aus dem Ofen nehmen und die Radieschen darauf verteilen. Mit dem Kräuteröl beträufelt servieren.

**WEITERE LECKERE  
REZEPTE FINDET  
IHR HIER:**



**EDEKA DÖRFLINGER**

unterstützt den Zehnkämpfer  
Manuel Eitel auf dem Weg  
zu den Olympischen Spielen



Vegetarisch