

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Pizza mit Fenchel

Zutaten: 150 g Quark, 4 EL Milch, 6 EL Öl, Salz, 300 g Mehl, 2 TL Backpulver, 2-3 Fenchelknollen mit Grün, Salz, 100 g getrocknete Tomaten, 2 Knobizehen, 200 g Ziegenkäse, 100 g Walnusskerne, einige frische Salbeiblätter, schwarzer Pfeffer

Zubereitung: Quark-Öl-Teig herstellen und kühl stellen.

Fenchel in 1/2 cm dicke Streifen schneiden und ohne Grün 8 Minuten blanchieren. Das Fenchelgrün kleinhacken. Butter und Öl gemischt in der Pfanne erhitzen und den Fenchel goldgelb anbraten. Die Tomaten und den Knobis in dünne Scheiben schneiden. Den Käse ebenfalls.

Den Teig ausrollen und abwechselnd mit Fenchel und Käse belegen.

Tomaten und Knobis zwischen dem Fenchel verteilen. Walnusskerne und Salbeiblätter grob hacken und darüberstreuen. Mit Tomatenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen. Bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Nach belieben mit etwas Fenchelgrün bestreuen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)