

Rezept

# Weißer Fladenbrot-Pizza

Ein Rezept von Weißer Fladenbrot-Pizza, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> türkisches Fladenbrot (ca. 200 g)	<b>10 g</b> getrocknete Steinpilze
<b>¼ TL</b> getrockneter Oregano	<b>1 EL</b> grobes Meersalz
<b>40 g</b> Parmesan	<b>125 g</b> Ricotta
Pfeffer	<b>150 g</b> braune Champignons
<b>100 g</b> grobe italienische Bratwurst (oder andere grobe Bratwurst)	<b>125 g</b> Mozzarella
<b>1</b> kleine rote Zwiebel	<b>2 Knollen</b> Fenchel
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1</b> Orange
Salz	<b>1 TL</b> Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 940 kcal, 53 g F, 47 g EW, 68 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 225° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Brot waagrecht aufschneiden, die Hälften mit den Schnittflächen nach oben auf das Blech legen. Steinpilze mit Oregano und Meersalz im Blitzhacker fein mixen oder im Mörser zerstoßen. Den Parmesan fein reiben oder im Blitzhacker zerkleinern. Ricotta, Parmesan und 1 TL Steinpilzsalz verrühren, mit Pfeffer abschmecken. Die Ricottamischung auf die Brothälften streichen.
2. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Das Wurstbrät in kleinen Stücken aus der Pelle drücken. Den Mozzarella trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Brote mit Pilzen, Wurstbrät und Mozzarella belegen. Im Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen.
3. Inzwischen den Fenchel putzen, waschen, längs halbieren und quer in schmale Scheiben hobeln oder schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in schmale Scheiben hobeln oder schneiden. Die Orange so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird und filetieren, austretenden Saft dabei in einer Schüssel auffangen (siehe links »It's magic«). Öl, Zitronensaft sowie etwas Salz und Pfeffer unter den Saft rühren. Fenchel, Zwiebel und Orangenfilets untermischen. Die Pizzen eventuell noch mit etwas Steinpilzsalz bestreuen und mit dem Salat servieren.