

Fenchel-Zwiebel-Pizza

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Fenchel – 2 Zwiebeln – 20 g Hefe (etwa ½ Würfel) – 400 g Mehl – 2 TL Oregano – 100 g Parmesan – Pfeffer – Salz – 8 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, zerbröselte Hefe, Salz und 2 EL Olivenöl zufügen. Dann so viel lauwarmes Wasser unterkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Pizzateig kräftig kneten und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen
- In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in feine Ringe, den Fenchel in feine Scheiben schneiden
- Den Ofen auf 200°C vorheizen
- Den Hefeteig auf einem Backblech ausrollen und mit etwas Olivenöl bestreichen
- Zwiebeln und Fenchel darauf verteilen
- Geriebenen Parmesan, Oregano, Salz und Pfeffer darüber streuen und 6 EL Olivenöl darüber träufeln
- Die Pizza ca. 25 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

