

PIZZA BIANCA

con mortadella, ricotta e pesto di pistacchi

Exklusiv



ZUBEREITUNG

Den Pizzateig 2 Stunden vor Zubereitung aus der Kühlung nehmen und abgedeckt ruhen lassen. Den Büffelmozzarella in ein Sieb zum Abtropfen legen. Später mit Küchenpapier nochmals trocknen. In der Zwischenzeit Belag vorbereiten.

Den Backofen am besten samt Pizzastein, falls vorhanden, auf höchste Stufe Umluft vorheizen. Zitrone abreiben, halbieren und auspressen. Ricotta in einer Schüssel mit Zitronenabrieb verrühren und mit etwas Zitronensaft, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Für das Pistazienpesto die Pistazien schälen, grob andrücken und dann - bis auf 2 EL - in einen Zerkleinerer geben. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und hinzugeben. Ein paar Blättchen für die Deko beiseitestellen. Knoblauchzehe abziehen und mit dem Parmesan ebenfalls in den Zerkleinerer geben. Die Hälfte des Olivenöls angießen und die Zutaten zu einem Pesto zerkleinern. So viel Olivenöl ergänzen, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat. Mit Zitronensaft, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Eine Portion Pizzateig etwa 30 cm breit darauf zu einem Pizzaboden verarbeiten. Mit der Hälfte des Zitronen-Ricottas bestreichen und eine Kugel Büffelmozzarella darauf zerrupfen und gleichmäßig verteilen. Nun die Pizza im Backofen knusprig backen. Sobald sie fertig ist, herausnehmen, sofort mit 2 Scheiben Mortadella belegen und mit Pistazienpesto beträufeln. Zum Servieren noch 1 EL Pistazien und Basilikumblättchen darüber streuen. Mit der zweiten Pizza genauso vorgehen.

ZUTATEN

Für 2 Portionen

2 Portionen Pizzateig à 300 g
2 Kugeln Büffelmozzarella à 125 g
180 g Ricotta
1 Bio-Zitrone
4 Scheiben Mortadella
etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Für das Pistazienpesto:

½ Topf Basilikum
150 g Pistazien, geröstet und
gesalzen, mit Schale
100 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
50 g geriebener Parmesan
Salz
Schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

Pizzastein, Schneidebrett, Messer,
kleine Schüssel, Feinreibe,
Zitruspresse, Zerkleinerer,
Pizzaschaufel