Pizza mit Pesto und Garnelen

Pizza

Zutaten (4 Personen)

» 1 Dose Artischockenherzen
» 180g Garnele(n)
» 1 Rolle Pizza-Kit (Knack & Back)
» 250g Rucola
» 2 EL Pinienkerne
» 75g Parmesan
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 50ml Olivenöl
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Artischocken abtropfen lassen und vierteln. Die Garnelen putzen, abbrausen und trockentupfen.

2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Pizza-Kit nach Packungsanleitung öffnen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit der Tomatensoße bestreichen. Garnelen sowie Artischocken darauf verteilen. Pizza im vorgeheizten Ofen 15-20min backen.

3. Inzwischen den Rucola putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fettzugabe anrösten. Die Kerne herausnehmen und beiseite stellen.

4. 1/3 des Parmesans mit einem Sparschäler blättrig schneiden, beiseite stellen. Den Rest grob reiben. Knoblauch abziehen. 2/3 des Rucolas, Pinienkerne, geriebenen Parmesan, Knoblauch und Olivenöl in einem Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pizza aus dem Ofen nehmen. Pesto, restlichen Rucola und Parmesan darauf verteilen.

Nährwerte: 645kcal/E30g/F29g/KH66g pro Portion

angelegt am: 26.07.2004 Rezept-Nr: 1196
Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke