

Pizza con Ricotta di Bufala e Limone

Viani



Pizza mit Büffelricotta
und sizilianischer Zitrone

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 Pizzateig
1 sizilianische Zitrone
Gelbe Marzanella Tomaten
50 g Ricotta di Bufala
1 EL Wildblütenhonig
Olivenöl
Basilikum

ZUBEREITUNG

Pizzateig nach Anleitung vorbereiten
und Tomatenpolpa herstellen.

Pizzaboden 3 Min. vorbacken, mit gelber
Polpa bestreichen und mit hauchfeinen
Zitronenscheiben belegen.

Noch einmal 5 - 7 Min.
knusprig fertig backen.

Büffelricotta mit Honig anrühren und
auf die Pizza geben. Mit Olivenöl beträufeln
und frischem Basilikum belegen.