

Pizza bianca con formaggio blu e fichi

Viani



Weißer Pizza mit Blauschimmelkäse, Feigen und Balsamico-Zwiebeln

ZUTATEN FÜR EINE PIZZA:

- 280 g frischer Pizzateig
- 25 g Blauschimmelkäse
- 30 g Balsamico-Zwiebeln
- Haselnüsse (optional)
- 2 frische Feigen
- frischer Rosmarin
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Pizzateig nach Anleitung vorbereiten. Pizzaboden 3 Minuten vorbacken, anschließend mit Blauschimmelkäse, Balsamico-Zwiebeln und Feigenspalten belegen, mit Rosmarin und grob gehackten Haselnüssen bestreuen. Weitere 5 bis 7 Minuten knusprig fertig backen. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.



BLU AL
RAMANDOLO



CIPOLLE
BORETTANE



PIEMONTESSISCHE
HASELNÜSSE