

# Knackige Fenchel-Pizza

etwa 1 Portion



gelingt leicht

up to 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

- 1 Pkg. Dr. Oetker Tradizionale Margherita
- etwa 300 g Fenchelknolle
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 50 g dünne Salamischeiben

## 1 Vorbereiten:

Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 220 Grad (Heißluft 200 Grad, Gas: Stufe 5-6) vorheizen.

## 2 Zubereiten:

Fenchel waschen, putzen und in feine Streifen schneiden, Fenchelgrün beiseitelegen. Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Fenchel in eine Schale geben, Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzufügen, alles gut vermischen und etwa 10 Min. marinieren. Salami-Scheiben halbieren oder vierteln. Den marinierten Fenchel auf der gefrorenen Pizza verteilen. Die Salami-Scheiben darauf legen.

## 3 Backen:

Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, Pizza auf den mittleren Rost legen und 11 - 14 Min. backen. Die Pizza ist fertig, sobald der Käse geschmolzen ist.

## 4 Pizza mit Fenchelgrün bestreuen und servieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn Sie den Fenchel lieber etwas weicher mögen, braten Sie ihn nach dem Marinieren etwa 3 Min. in einer beschichteten Pfanne.
- Für eine vegetarische Pizza lassen Sie die Salami weg.

