WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Rote Bete Pizza mit Putenfiletwürfeln, Fenchel und Rucola-Pesto

Zutaten (für 4 Personen):



400 g Putenfilet
1 Päckchen Trockenhefe
1 EL Honig
75 ml lauwarmes Wasser
500 g Mehl
10 g Salz
300 ml Rote Bete Saft
12 EL Olivenöl
150 g Ziegenfrischkäse
1 Fenchelknolle
100 g Cocktailtomaten
50 g Rucola
1 Zitrone
20 g Pinienkerne
0.5 TL Chili
1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan
50 g Pecorino

Nährwerte:

Pro Portion ca. 946 kcal, 35 g Fett, 92 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten (plus circa 60 Minuten Zeit zum Gehen für den Teig)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Rote Bete Pizza mit Putenfiletwürfeln, Fenchel und Rucola-Pesto

Zubereitung:

1. Zuerst Trockenhefe, Honig und Wasser verrühren und 10 Minuten ruhen lassen.



2. Dann Mehl, Salz, Rote Bete Saft, 5 EL Öl und die Hefemischung zu einem glatten Teig kneten.



3. Den Teig in eine Schüssel geben und ruhen lassen…

Rote Bete Pizza mit Putenfiletwürfeln, Fenchel und Rucola-Pesto



4. …bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.



5. Als nächstes den Teig ausrollen und mit dem Ziegenfrischkäse bestreichen.



Rote Bete Pizza mit Putenfiletwürfeln, Fenchel und Rucola-Pesto

6. Jetzt die Putenfilets würfeln und in 1 EL Öl circa 7 bis 10 Minuten scharf anbraten…



7. …bis sie schön goldbraun gebraten sind.



8. Den Fenchel in dünne Scheiben schneiden und mit den Putenfiletwürfeln und Tomaten auf dem Pizzaboden verteilen. Dann die Pizza bei 220 Grad circa 15 bis 20 Minuten im Ofen knusprig backen.



Rote Bete Pizza mit Putenfiletwürfeln, Fenchel und Rucola-Pesto

9. In der Zwischenzeit für das Pesto den Rucola mit Zitronensaft, 6 EL Öl, Pinienkernen, Chili, Knoblauch, Parmesan und Pecorino pürieren.



10. Zum Schluss die Rote Bete Pizza mit Putenfiletwürfeln und Rucola-Pesto toppen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Rote Bete Pizza mit Putenfiletwürfeln, Fenchel und Rucola-Pesto



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**