

Rezept für Pizza mit Cheddar, Apfel und Bacon

VON Leonie

ZUTATEN

500 g Pizza Teig,
selber gemacht oder schon
fertig gekauft

2 EL
Rosmarin, frisch gehackt

16 Scheiben Bacon

1 Stück
Kleine Zwiebel, gehackt

3 EL Butter

1,5 EL Mehl

100 ml Milch

100 ml Hühnerbrühe

1 Kugel frischen
Mozzarella, in kleinen
Würfeln

1 Prise Pfeffer

2 Stück Äpfel (säuerlich,
wie z. B. Estar)

150 g
Cheddar-Käse, frisch
gerieben

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 220° vorheizen

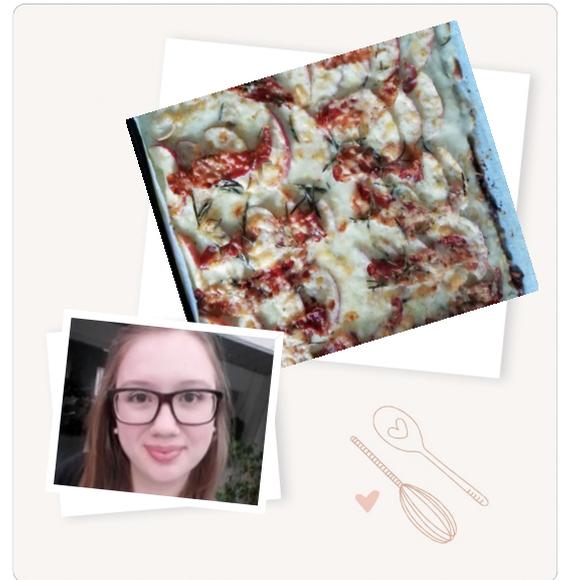
Die Baconscheiben auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausbreiten

Mit Rosmarin und Pfeffer bestreuen und ca. 10 Minuten lang im heißen Ofen
backen, bis der Bacon goldbraun und kross ist

Auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen, darin die Zwiebel andünsten,
bis sie glasig werden

In einem mittelgroßen Topf die Butter schmelzen lassen und darin die Zwiebel
andünsten, bis sie glasig werden

Dann das Mehl dazugeben und wie bei einer Mehlschwitze unter Rühren
anschwitzen lassen



PORTIONEN
1 Portionen

ZEIT
45 Min



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG

Dann den Mozzarella untermischen, so dass eine cremige Sauce entsteht

Mit Salz und Pfeffer würzen

Pizza Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen

Die Mozzarella-Sauce darauf dünn auftragen

Äpfel in dünne Scheiben schneiden und auf der Pizza verteilen

Die gebackenen Baconscheiben in kleine Stücke und den Cheddar-Käse auf der Pizza verteilen

Und anschließend alles für ca. 15 Minuten in den Ofen



↑ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.