Kalifornische Walnuss-Zwiebel-Pizza

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	388 kcal/ 1621 kJ	Fett:	25 g
Eiweiß:	8 g	Davon gesättige Fettsäuren:	9 g
Kohlenhydrate:	33 g	ungesättige Fettsäuren:	16 g

Zutaten für 4 Portionen :

2	große rote Zwiebeln
2 – 3 EL	Olivenöl
1/2 TL	brauner Zucker
	Salz, Pfeffer frisch gemahlen
30 g	Ziegenkäse
40 g	kalifornische Walnüsse
1 – 2 TL	Maismehl
200 g	Pizzateig (aus dem Kühlregal)
2 EL	Pesto Genovese

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. 2 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln zugeben und mit dem Zucker bestreuen. Unter Rühren solange braten, bis die Zwiebelringe leicht karamellisiert sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.

2. Ziegenkäse reiben und die Walnüsse grob hacken.

3. Backofen auf 220 Grad (Gas: Stufe 4, Umluft 200 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Maismehl bestäuben. Den Pizzateig teilen, zu länglichen Fladen ausrollen, mit Pesto bestreichen und die Zwiebelringe darauf verteilen. Mit Käse und gehackten Nüssen bestreuen. Die Teigränder mit restlichem Olivenöl bestreichen.

4. Pizzen im heißen Ofen ca. 18 Minuten goldbraun backen.