



Knusprige Süßkartoffel-Pizza

mit Grünkohl und Mozzarella



30-40min



3-4 Personen

Unsere Köchin Hannah hat eine neue Pizza-Variation für dich kreiert: Mit selbstgemachtem Kräuterquark, Süßkartoffeln und Mozzarella belegt war diese Pizza ein großer Hit in unserer Testküche. Obendrauf gibt es noch frischen Grünkohl!

Was du von uns bekommst

- Knoblauchzehe
- Krautermix: Petersilie, Rosmarin und Oregano
- gemischter Salat
- Mozzarella ⁷
- Pizza Teig ¹
- Grünkohl
- rote Zwiebel
- Speisequark ⁷
- Balsamico-Essig
- Süßkartoffel

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Backpapier
- Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 895kcal, Fett 42.6g, Kohlenhydrate 97.2g, Eiweiß 26.8g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen. **Süßkartoffel** und **Zwiebel** schälen und beides in 1cm kleine Würfel schneiden. **Knoblauch** schälen, eine Zehe fein hacken. **Rosmarin** und **Oregano** von den Stielen zupfen und fein hacken. Alles in einer Schüssel vermischen.



2. Grünkohl vorgaren

Den **Grünkohl** in 1cm feine Streifen schneiden. Eine große Pfanne mit 1-2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen den Grünkohl darin ca. 2-3Min. unter Rühren leicht einfallen lassen. Den **Mozzarella** abtropfen, in 1cm Würfel schneiden und zu den **Süßkartoffeln** geben. Mit Salz, Pfeffer und 1EL Olivenöl mischen.



4. Teig vorbereiten

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den **Pizzateig** ausrollen, und mit der Teigseite nach unten auf das Blech legen, das Papier vom Teig ziehen und die 2 Teigplatten miteinander durch leichtes Überlappen und Andrücken verbinden. Den überstehenden Teig zu einem 1-2cm dicken Rand einrollen und leicht andrücken, sodass später eine dicke Kruste entsteht.



5. Pizza backen

Den **Quark** nun auf dem Teig verteilen und zuerst mit der **Süßkartoffelmischung** und dann mit dem **Grünkohl** belegen. Im Ofen ca. 15-20Min. goldbraun backen. Vorm Anschneiden 5Min. abkühlen lassen.



3. Quark zubereiten

Die zweite **Knoblauchzehe** fein raspeln oder hacken. In einer kleinen Schüssel zusammen mit dem **Quark** sowie 3-4EL Wasser cremig rühren. **Petersilie** samt Stiele sehr fein schneiden und untermischen. Mit Salz abschmecken und alles gut vermischen.



6. Salat mischen

Inzwischen aus dem **Essig**, 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer ein leichtes Dressing rühren. Kurz vor dem Servieren mit dem **Salat** mischen und zu der **Pizza** servieren.