



## 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!



- Knoblauchzehe
- Kraeutermix: Petersilie, Rosmarin und Oregano
- gemischter Salat
- Mozzarella <sup>7</sup>
- Pizza Teig <sup>1</sup>
- Grünkohl
- rote Zwiebel
- Speisequark <sup>7</sup>
- Balsamico-Essig
- Süßkartoffel

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Backpapier
- Pfanne

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

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



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.



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.



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



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.



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.



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.