



## Süßkartoffel-Feta-Pizza

mit Rucola und Zwiebelrelish



30-40min



3-4 Personen

Bei dieser Pizza haben bei uns in der Testküche alle zugriffen - wie gut, dass sie sowieso mehr als genug ergibt! Die dünn abgeschälten Süßkartoffelstreifen werden mit würziger BBQ-Sauce vermengt und im Ofen goldbraun geröstet. Zum Servieren garnierst du deine Pizza dann mit cremig-salzigem Fetakäse, raffiniert verfeinerten Zwiebelstreifen und frischem Rucola. Da bleibt kein Stück übrig ...

- 2 Süßkartoffeln
- 100g Feta <sup>7</sup>
- 1 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>
- 2 Packungen Pizzateig <sup>1</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 rote Zwiebeln
- 100g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1078kcal, Fett 54.1g,  
Kohlenhydrate 115.7g, Eiweiß 23.8g



## 1. Süßkartoffeln würzen

#### 4. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



## 2. Teige vorbereiten

## 5. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei niedriger bis mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anbraten. Mit 2EL Essig ablöschen und die **Zwiebeln** 8-10Min. garen, bis sie weich sind, dabei ggf. zwischendurch mit etwas Wasser ablöschen und so lange köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet ist.



### 3. Teige belegen

## 6. Rucola schneiden

Die **Rucolablätter** quer halbieren. Die fertig gebackenen **Pizzen** mit dem **Zwiebelrelish** und dem **Rucola** belegen. Mit dem **restlichen Feta** garnieren und servieren.