



Rosmarin-Kartoffel-Pizza

mit Zucchini und gemischtem Salat



20-30min



2 Personen

Wenn es Pizza gibt, sind alle glücklich! Bei dieser vegetarischen Variante wird der Teig mit Zucchini und Kartoffeln belegt, mit frischem Rosmarin aufgepeppt und im Ofen goldgelb gebacken. Wenn zum Schluss noch der geriebene Käse auf der heißen Pizza zerläuft, wollen alle zugreifen! Dazu gibt es einen frischen gemischten Salat.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5g Rosmarin
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 100g gemischter Salat
- 25g Kürbiskerne

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1241kcal, Fett 68.2g, Kohlenhydrate 120.3g, Eiweiß 29.8g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **1/2 der Kartoffeln** schälen und grob raspeln. Die **restlichen Kartoffeln** werden für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Zucchini** ebenfalls grob raspeln, mit 1/2TL Salz vermengen und ca. 5Min. ziehen lassen, dann die überschüssige Flüssigkeit über einem Sieb auswringen.



2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



3. Belag würzen

Die **Kartoffeln**, die **Zucchini**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und den **Rosmarin** mit 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen.



4. Teig belegen

Die **Crème fraîche** auf dem **Teig** verstreichen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und die **Kartoffel-Zucchini-Mischung** gleichmäßig darauf verteilen. Die **Pizza** 15-20Min. im Ofen backen, bis der Rand goldbraun und knusprig und der **Teigboden** durchgebacken ist. **Tipp:** Ggf. **restliches Gemüse** kalt stellen und zum Frühstück mit Ei als Omelette braten.



5. Dressing anrühren

Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren. Den **Käse** fein reiben.



6. Salat mischen

Den **Salat** mit den **Kürbiskernen** und dem **Dressing** vermengen. Die **Pizza** nach Belieben mit dem **Käse** bestreuen, in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.