



## Special: Pitapizzen mit Bacon & Brokkoli

dazu Rucola-Tomaten-Salat



ca. 45min



3-4 Personen

Pizza zum Frühstück? Au ja! Heute kommen Pitabrote mit ins Spiel, da sich die kleinen Hefefladen hervorragend als Pizzateig eignen. Sie werden mit angebratenem Lauch und Crème fraîche bestrichen, mit Brokkoli und herzhaftem Speck belegt und dann mit würzigem Gouda im Ofen gebacken. Von dieser leichten Pizza-Variante lässt es sich doch gerne ein Stück naschen, oder auch zwei ...

## Was du von uns bekommst

- 2 Brokkoli
- 2 Stangen Lauch
- 2 Tomaten
- 100g Rucola
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 200g alter Gouda, gerieben <sup>7</sup>
- 2 Packungen Pitabrot <sup>1</sup>
- 2 Packungen Baconstreifen

## Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf <sup>10</sup>
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1133kcal, Fett 63.0g, Kohlenhydrate 92.1g, Eiweiß 44.1g



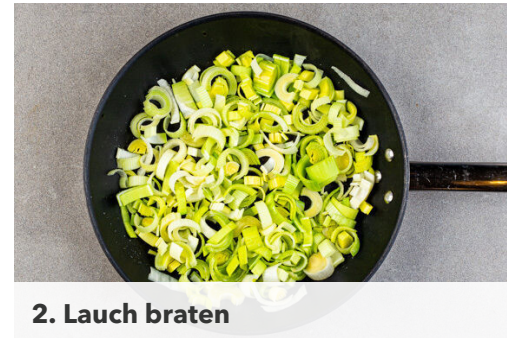
1. Brokkoli rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Brokkoli** in ca. 4cm große Röschen und den **Strunk** jeweils in ca. 1,5cm große Würfel schneiden. Die **Röschen** und den **Strunk** mit 2EL Olivenöl und 1/2TL Salz vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Den **Brokkoli** 12-18Min. im Ofen rösten, bis er leicht gebräunt ist.



4. Salat zubereiten

Die **Tomaten** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, dann mit dem **Rucola** und dem **Dressing** vermengen.



2. Lauch braten

Den **Lauch** jeweils längs halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 6-9Min. sehr weich braten.



5. Pitas belegen

Den **Lauch** vom Herd nehmen und mit 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen. Die **Crème fraîche** und den **Käse** unterrühren und den **Käse-Lauch-Mix** gleichmäßig auf **8 Pitas** verteilen. Den **Brokkoli** und den **Speck** darauf anrichten.



3. Dressing anrühren

4TL Olivenöl, 2TL hellen Essig, 1TL Senf und 1TL Honig zu einem **Dressing** verrühren und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



6. Pitapizzen backen

Die **Pitapizzen** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und ca. 8Min. im Ofen backen, bis der **Käse** geschmolzen und der **Brokkoli** appetitlich gebräunt ist. Die **Pizzen** auf Teller verteilen und mit dem **Rucola-Tomaten-Salat** servieren.