



Brokkoli-Feta-Pizzaboote

mit Oliven und Tomaten-Walnuss-Salsa



30-40min



3-4 Personen

Wer hat eigentlich gesagt, dass Pizza immer rund oder rechteckig sein muss? Wir sind Fans von Innovation und servieren deshalb heute kleine Pizzen in Bötchenform, die mit Brokkoli und Oliven nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich überzeugen. Als Basis für die leckeren Toppings gibt's keine Tomaten-, sondern eine köstliche Walnuss-Feta-Sauce - und noch mehr Walnüsse sind in der frischen Tomatensalsa zu finden.

- 1 großer Brokkoli
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 2 unbehandelte Zitronen
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 200g Feta ⁷
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Tomaten

- Salz
- Olivenöl

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1067kcal, Fett 55.1g,
Kohlenhydrate 104.9g, Eiweiß 31.4g



4. Boote formen

2. Brokkoli kochen

5. Pizzaboote backen

3. Sauce pürrieren

6. Salsa zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**