



Brokkoli-Feta-Pizzaboote

mit Oliven und Tomaten-Walnuss-Salsa



30-40min



2 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 Brokkoli
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 100g Feta ⁷
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Tomate

- Salz
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse
- Sieb

Mit den übrigen Walnüssen z. B. den nächsten Salat verfeinern.

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

Energie 1070kcal, Fett 55.1g,
Kohlenhydrate 105.4g, Eiweiß 31.4g



1. Zutaten vorbereiten

A top-down view of two unbaked, oval-shaped breads resting on a dark brown parchment-lined baking tray. The breads are light beige in color and have a slightly irregular, hand-rolled appearance. They are positioned side-by-side, with a small gap between them. The tray is set against a light gray background.

4. Boote formen

2. Brokkoli kochen

5. Pizzaboote backen



3. Sauce pürrieren

A top-down view of a clear glass bowl containing a salad of diced red tomatoes and finely chopped onions. The bowl is placed on a grey, textured surface.

6. Salsa zubereiten

Die **Tomate** in kleine Würfel schneiden. Die **übrigen angerösteten Walnüsse** grob hacken. Die **Tomaten** und die **Walnüsse** mit **1TL Zitronensaft** und 1 Prise Salz zu einer **Salsa** vermengen. Die **Pizzaboote** mit der **Salsa** garnieren, mit je 1TL Olivenöl beträufeln und mit den **Zitronenspalten** servieren.