



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.

Was du von uns bekommst

- 1 großer Brokkoli
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Walnusskerne³
- 100g Feta²
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Packung Pizzateig¹
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1116kcal, Fett 55.5g, Kohlenhydrate 111.0g, Eiweiß 35.3g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** aufkochen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen und den **Strunk** in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Oliven** grob schneiden. Die **Zitrone** halbieren, eine **Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



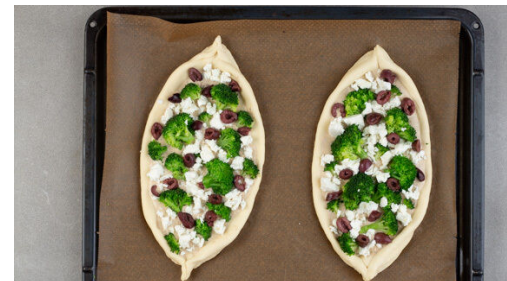
4. Boote formen

Den **Teig** von dem Backpapier lösen und das Papier auf ein Backblech legen. Den **Teig** halbieren und die Ränder zur Mitte hin aufrollen. Die oberen und unteren Spitzen zusammendrücken, sodass **2 Boote mit Rand** entstehen. Die **Boote** auf das Backblech geben und die **Sauce** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen.



2. Brokkoli kochen

Den **Brokkoli** in das kochende Wasser geben und in 6–7 Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Pizzaboote backen

Die **Boote** mit dem **Brokkoli** belegen und mit dem **restlichen Feta** und den **Oliven** bestreuen. Die **Pizzaboote** 12–15 Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun ist.



3. Sauce pürieren

Die **Walnüsse** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1–2 Min. anrösten. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **½ der Walnüsse** mit dem **Knoblauch**, der **½ des Fetts**, der **½ der Gewürzmischung**, **1 EL Zitronensaft**, **2 EL Olivenöl**, **3 EL Wasser** und **1 kräftigen Prise Salz** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren.



6. Salsa zubereiten

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