



Zwiebel-Pizza mit Blaubeeren

und Rucola



20-30min



2 Personen

Du wirst von diesem einfachen, schnellen Pizza-Gericht begeistert sein! Die Blaubeeren können dir nämlich nicht nur dein Dessert versüßen, sondern auch dein Abendessen! Zusammen mit dem leicht scharfen Rucolasalat und den geschmorten Zwiebeln wird Süß und Sauer zu deiner neuen Lieblingskombination!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Rucola
- Frischer Basilikum
- 1 Packung Blaubeeren
- 1 rote Peperoni
- 1 Pizzateig ¹
- 1 Zwiebel
- 2 italienische Hartkäse ⁷
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- kleine Pfanne
- Küchenreibe

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 835kcal, Fett 37.1g, Kohlenhydrate 96.0g, Eiweiß 18.7g



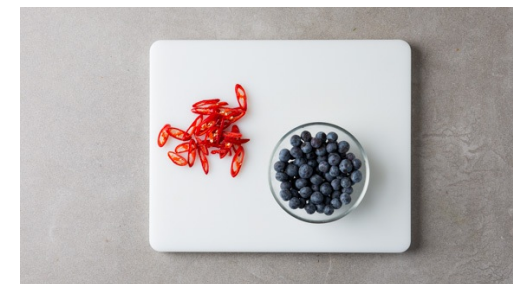
1. Zwiebel schneiden

Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.



2. Zwiebeln schmoren

Die **Zwiebeln** in einer kleinen Pfanne mit 1/4TL Zucker, 1EL Essig, Salz und 1-2EL Wasser auf hoher Hitze für ca. 2-3Min. schmoren, bis das Wasser evaporiert ist.



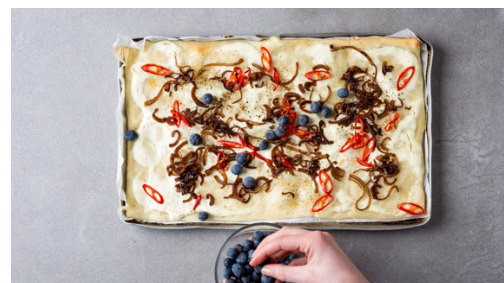
3. Peperoni schneiden

Inzwischen die **Peperoni** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Wer es nicht so scharf mag, entfernt die Kerne. Die **Blaubeeren** putzen und trocknen.



4. Pizza belegen

Den **Teig** samt Papier auf ein Backblech ausrollen und gleichmäßig mit **Crème fraîche** bestreichen, dann mit **nach Geschmack** mit **Zwiebeln** und **Peperoni** belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Pizza backen

Die **Pizza** für ca. 8-10Min. im Ofen auf unterer Schiene backen, bis der **Teig** bereits leicht goldgelb wird. Dann kurz aus dem Ofen nehmen, die **Blaubeeren** darüber verteilen und weitere ca. 5-6Min. im Ofen backen, bis der **Teig** in der Mitte durch und am Rand knusprig ist.



6. Basilikum schneiden

Die **Blätter des Basilikums** vom Stängel zupfen und in Streifen schneiden. Die **Pizza nach Geschmack** mit **Rucola** und **Basilikum** belegen und servieren. Den **Käse** darüber hobeln.