



## Zwiebel-Pizza mit Blaubeeren

und Rucola



20-30min



3-4 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!

- 1 Packung Rucola
- Frischer Basilikum
- 1 rote Peperoni
- 2 Pizzateige <sup>1</sup>
- 2 Packungen Blaubeeren
- 2 Zwiebeln
- 3 italienische Hartkäse <sup>7</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

- Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

- 2 Backbleche
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- kleine Pfanne
- Küchenreibe

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

Energie 830kcal, Fett 37.1g,  
Kohlenhydrate 95.8g, Eiweiß 25.4g



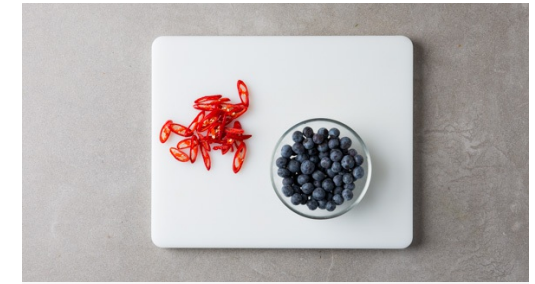
## 1. Zwiebel schneiden

Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebeln** 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.



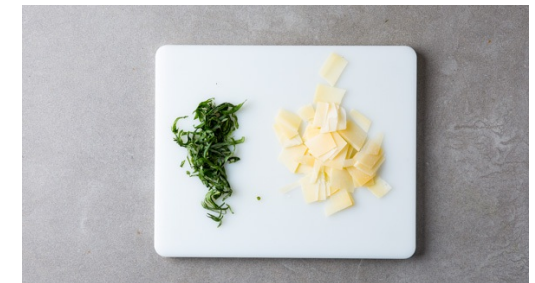
#### 4. Pizza belegen

Die **Teige** samt Papier auf zwei Backbleche 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 die **Teige** bereits leicht goldgelb werden. Dann kurz aus dem Ofen nehmen, die **Blaubeeren** darüber verteilen und weitere ca. 5-6Min. im Ofen backen, bis die **Teige** in der Mitte durch und am Rand knusprig sind. **Tipp:** Wer mag, kann die **Pizzen** auch nacheinander backen.



## 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.