



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!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Rucola
- Frischer Basilikum
- 1 rote Peperoni
- 2 Pizzateige¹
- 2 Packungen Blaubeeren
- 2 Zwiebeln
- 3 italienische Hartkäse⁷
- 2 Becher Crème fraîche⁷

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- 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 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.



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.



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.



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.



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.



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.