



Pitapizzen mit Bacon & Brokkoli

dazu Rucola-Tomaten-Salat



ca. 45min



2 Personen

Dass Bacon und Brokkoli nicht nur ihren Anfangsbuchstaben teilen, sondern auch geschmacklich unheimlich gut zusammenpassen, ist in kulinarischen Kreisen kein Geheimnis. Wenn die leckeren Komplizen es sich auch noch auf einem Pitabrotkissen mit Lauch- und Crème-fraîche-Deckchen bequem machen, dann erwartet dich ein unkompliziert leckeres Essen, das mit einem pfeffrigen Rucolasalat in gemütlicher Runde am besten schmeckt.

Was du von uns bekommst

- 1 Brokkoli
- 1 Stange Lauch
- 1 Tomate
- 50g Rucola
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 1 Packung Pitabrot ¹
- 1 Packung Baconstreifen

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ¹⁰
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1140kcal, Fett 68.9g, Kohlenhydrate 84.4g, Eiweiß 41.3g



1. Brokkoli rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Brokkoli** in ca. 4cm große Röschen und den **Strunk** in ca. 1,5cm große Würfel schneiden. Die **Röschen** und den **Strunk** mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Den **Brokkoli** 12-18Min. im Ofen rösten, bis er leicht gebräunt ist.



4. Salat zubereiten

Die **Tomate** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, dann mit dem **Rucola** und dem **Dressing** vermengen.



2. Lauch braten

Den **Lauch** längs halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze in 6-9Min. sehr weich braten.



5. Pitas belegen

Den **Lauch** vom Herd nehmen und mit 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen. Die **Crème fraîche** und den **Käse** unterrühren und den **Käse-Lauch-Mix** gleichmäßig auf **4 Pitas** verteilen. Den **Brokkoli** und den **Speck** darauf anrichten.



3. Dressing anrühren

4TL Olivenöl, 2TL hellen Essig, 1TL Senf und 1TL Honig zu einem **Dressing** verrühren und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



6. Pitapizzen backen

Die **Pitapizzen** auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und ca. 8Min. im Ofen backen, bis der **Käse** geschmolzen und der **Brokkoli** appetitlich gebräunt ist. Die **Pizzen** auf Teller verteilen und mit dem **Rucola-Tomaten-Salat** servieren.