



Brokkoli-Feta-Pizzaboote

mit Oliven und Tomaten-Walnuss-Salsa



30-40min



3-4 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.

- 1 großer Brokkoli
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 200g Feta ⁷
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Tomaten

- Salz
- Olivenöl

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1036kcal, Fett 52.9g,
Kohlenhydrate 103.0g, Eiweiß 30.4g



1. Zutaten vorbereiten

A top-down view of two unbaked, oval-shaped breads resting on a dark brown parchment-lined baking tray. The breads are light beige in color and have a slightly irregular, hand-rolled appearance. They are positioned side-by-side, with a small gap between them. The tray is set against a light gray background.

4. Boote formen

A top-down view of a stainless steel strainer filled with bright green broccoli florets. The strainer is positioned over a dark-colored pot, which is partially visible. The background is a plain, light-colored surface. The lighting is even, highlighting the texture of the broccoli.

2. Brokkoli kochen

2. Brokkoli kochen

5. Pizzaboote backen



3. Sauce pürieren

3. Sauce pürrieren

A top-down view of a clear glass bowl containing a salad of diced red tomatoes and finely chopped onions. The bowl is placed on a grey, textured surface.

6. Salsa zubereiten

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **übrigen Walnüsse** grob hacken. Die **Tomaten** und die **Walnüsse** mit **2TL Zitronensaft** und 1 kräftigen Prise Salz zu einer **Salsa** vermengen. Die **Pizzaboote** mit der **Salsa** garnieren, mit je 1TL Olivenöl beträufeln und mit den **Zitronenspalten** servieren.