



Süßkartoffel-Feta-Pizza

mit Rucola und Zwiebelrelish



30-40min



2 Personen

Bei dieser Pizza haben bei uns in der Testküche alle zugriffen - wie gut, dass sie sowieso mehr als genug ergibt! Die dünn abgeschälten Süßkartoffelstreifen werden mit würziger BBQ-Sauce vermengt und im Ofen goldbraun geröstet. Zum Servieren garnierst du deine Pizza dann mit cremig-salzigem Fetakäse, raffiniert verfeinerten Zwiebelstreifen und frischem Rucola. Da bleibt kein Stück übrig ...

- 1 Süßkartoffel
- 150g Feta ⁷
- 1 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 rote Zwiebel
- 50g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1246kcal, Fett 66.2g,
Kohlenhydrate 121.8g, Eiweiß 32.3g



1. Süßkartoffel würzen

4. Zwiebel schneiden

2. Teig vorbereiten

5. Zwiebeln anbraten

3. Teig belegen

6. Rucola schneiden

Die **Rucolablätter** quer halbieren. Die fertig gebackene **Pizza** mit dem **Zwiebelrelish** und dem **Rucola** belegen. Mit dem **restlichen Feta** garnieren und servieren.