



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.

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1061kcal, Fett 55.0g, Kohlenhydrate 104.3g, Eiweiß 30.7g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** aufkochen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen und den **Strunk** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Oliven** grob schneiden. **Eine Zitrone** halbieren und auspressen, die **andere Zitrone** in Spalten schneiden.



4. Boote formen

Die **Teige** von dem Backpapier lösen und das Papier auf jeweils ein Backblech legen. Die **Teige** halbieren und die Ränder zur Mitte hin aufrollen. Die oberen und unteren Spitzen zusammendrücken, sodass **4 Boote mit Rand** entstehen. Die **Boote** auf die Backbleche geben und die **Sauce** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen.



2. Brokkoli kochen

Den **Brokkoli** in das kochende Wasser geben und in 6–7Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



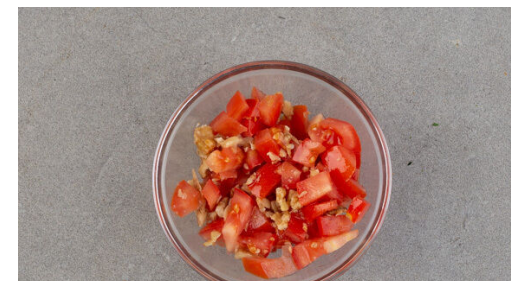
5. Pizzaboote backen

Die **Boote** mit dem **Brokkoli** belegen und mit dem **restlichen Feta** und den **Oliven** bestreuen. Die **Pizzaboote** 12–15Min. im Ofen backen, bis die **Teige** goldbraun sind. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



3. Sauce pürieren

Die **Walnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1–2Min. anrösten. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **½ der Walnüsse** mit dem **Knoblauch**, der **½ des Fetas**, der **Gewürzmischung**, **2EL Zitronensaft**, 4EL Olivenöl, 80ml Wasser und ½TL Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren.



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.