



Brokkoli-Feta-Pizzaboote

mit Oliven und Tomaten-Walnuss-Salsa



30-40min



2 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
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 100g Feta ⁷
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 2 Tomaten

- Salz
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse
- Sieb

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

Energie 1110kcal, Fett 55.4g,
Kohlenhydrate 110.0g, Eiweiß 35.0g



4. Boote formen

2. Brokkoli kochen

5. Pizzaboote backen

3. Sauce pürrieren

6. Salsa zubereiten

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