



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



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 kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Olive**n grob schneiden. Die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



Den **Teig** von dem Backpapier lösen und das Papier auf ein Backblech legen. Den **Teig** halbieren und die Ränder zur Mitte hin aufrollen. Die oberen und unteren Spitzen zusammendrücken, sodass **2 Boote mit Rand** entstehen. Die **Boote** auf das Backblech geben und die **Sauce** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen.



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



Die **Boote** mit dem **Brokkoli** belegen und mit dem **restlichen Feta** und den **Olive**n bestreuen. Die **Pizzaboote** 12-15Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun ist.



Die **Walnüsse** in einer kleinen 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**, **1EL Zitronensaft**, 2EL Olivenöl, 3EL Wasser und 1 kräftigen Prise Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren.



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.