



Süßkartoffel-Feta-Pizza

mit Rucola und Zwiebelrelish



30-40min



3-4 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 ...

- 2 Süßkartoffeln
- 200g Feta ³
- 1 Pck. BBQ-Sauce ^{1,4}
- 2 Pck. Pizzateig ²
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 2 rote Zwiebeln
- 100g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

Sellerie (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1122kcal, Fett 56.3g,
Kohlenhydrate 117.9g, Eiweiß 28.1g



1. Süßkartoffeln würzen

4. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



2. Teige vorbereiten

5. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei niedriger bis mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anbraten. Mit 2EL Essig ablöschen und die **Zwiebeln** 8-10Min. garen, bis sie weich sind, dabei ggf. zwischendurch mit etwas Wasser ablöschen und so lange köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet ist.



3. Teige belegen

6. Rucola schneiden

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