



Süßkartoffel-Feta-Pizza

mit Rucola und Zwiebelrelish



30-40min



3-4 Personen

Bei dieser Pizza haben bei uns in der Testküche alle zugegriffen - wie gut, dass sie sowieso für mehr als zwei reicht! 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, in Sherryessig gebratenen Zwiebelstreifen und Rucola.

Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 1 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Päckchen Sherryessig ¹²
- 1 Packung Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1053kcal, Fett 84.1g, Kohlenhydrate 125.2g, Eiweiß 26.8g



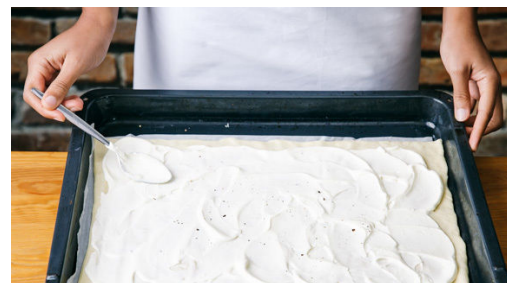
1. Süßkartoffeln würzen

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Süßkartoffel** schälen und dann mithilfe des Sparschälers in lange, breite Streifen schneiden. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. In einer großen Schüssel die **Kartoffelstreifen** mit ca. **2/3 des Fetas**, der **BBQ-Sauce nach Geschmack** und 1-2EL Olivenöl vermengen.



4. Zwiebeln schneiden

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



2. Pizzen vorbereiten

Die **Pizzateige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Die **Crème fraîche** mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen.



5. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei niedriger bis mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anbraten. Mit dem **Sherryessig** 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 verdampft ist.



3. Pizzen belegen

Die **Süßkartoffel-Feta-Mischung** auf der **Crème fraîche** verteilen und die **Pizzen** im Ofen 15-18Min. backen, bis der **Teig** außen knusprig und in der Mitte durchgebacken ist und die **Süßkartoffeln** goldbraun sind. Je nach Ofenart die Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



6. Rucola schneiden

Die **Rucolablätter** quer halbieren. Sobald die **Pizzen** fertig sind, diese mit dem **Zwiebelrelish** und dem **Rucola** belegen. Mit dem **restlichen Feta** garnieren und servieren.