



Brokkoli-Greek-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-Greek-Sauce - und noch mehr Walnüsse sind in der frischen Tomatensalsa zu finden.

- 2 große Brokkoli
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 2 unbehandelte Zitronen
- 50g Walnusskerne ²
- 300g Violife Greek White
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 3 Tomaten

- Salz
- Olivenöl

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

Allergene
Gluten (1), Schalenfrüchte (2). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1193kcal, Fett 65.1g,
Kohlenhydrate 117.3g, Eiweiß 26.8g



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.



A top-down view of two unbaked spinach and ricotta dumplings resting on a dark brown parchment-lined baking sheet. The dumplings are elongated and pointed at both ends, with a visible seam where the dough is folded. They are filled with a mixture of bright green broccoli florets, white ricotta cheese, and small, dark purple olives. The background is a neutral, light-colored surface.

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



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.