



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

- 1 großer Brokkoli
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Walnusskerne ²
- 150g Violife Greek White
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 2 Tomaten

- Salz
- Olivenöl

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

Allergene

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

Energie 1203kcal, Fett 65.3g,
Kohlenhydrate 119.2g, Eiweiß 27.3g



1. Zutaten vorbereiten

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.



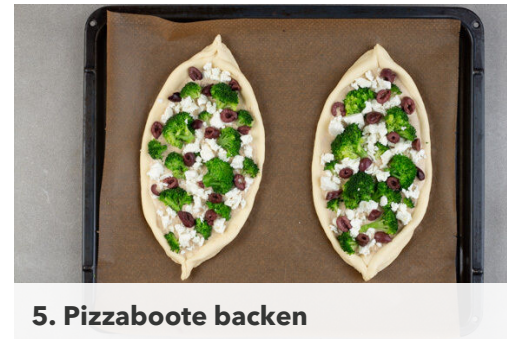
4. Boote formen

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.



2. Brokkoli kochen

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



5. Pizzaboote backen

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 der **Teig** goldbraun ist.



3. Sauce pürrieren

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 Greek White**, der **½ der Gewürzmischung**, **1EL Zitronensaft**, **2EL Olivenöl**, **3EL Wasser** und 1 kräftigen Prise Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren.



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.