



Salsiccia-Pitas mit Zucchini

dazu gebackene Süßkartoffeln mit Rucola



ca. 30min



2 Personen

Schon mal einen Zauberer gesehen, der plötzlich ein Kaninchen aus einem Hut zieht? Wie genau das geht, wissen wir nicht - dafür wissen wir, wie man aus sechs Zutaten und ohne viel Aufwand ein leckeres, farbenfrohes Gericht auf den Teller zaubert: Man röstet einfach alle Zutaten zusammen im Ofen, und ehe man sich versieht, sind die Tomatensalsa gemixt, der Salat angerichtet und die Pitas reichhaltig belegt. Magie!

- 1 Süßkartoffel
- 1 Zucchini
- 1 Tomate
- 2 Schweinswürste
- 1 Pck. Pitabrot ¹
- 50g Rucola
- 1 Knoblauchzehe

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Energie 927kcal, Fett 42.0g,
Kohlenhydrate 111.3g, Eiweiß 27.4g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffel samt Schale** in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die **Zucchini** längs vierteln und in 2-3cm dicke Scheiben schneiden. Die **Tomate** halbieren, den Strunk entfernen.



Die **Süßkartoffelscheiben** und die **Zucchini** nebeneinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und jeweils mit 2TL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Tomatenhälften** mit der Schnittseite nach oben neben den **Süßkartoffeln** und den **Zucchini** auf das Blech legen. 1 ungeschälte Knoblauchzehe ebenfalls auf das Blech geben.



Die **Wurst** leicht schräg in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden und auf dem **Gemüse** verteilen. Das **Gemüse** und die **Wurst** im Ofen ca. 18Min. rösten.



Die **Pitabrote** zum **Gemüse** und zur **Wurst** mit aufs Blech oder auf einen extra Rost geben und alles weitere 2-4Min. backen, bis die **Pitas** knusprig und das **Gemüse** und die **Wurst** goldbraun und gar sind. Die fertigen **Süßkartoffeln** mit 1TL Olivenöl, 1TL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und die **½ des Rucola** unterheben.



Den Knoblauch aus der Haut drücken. Die **Tomaten** mit dem Knoblauch, 1 EL Olivenöl, 2 TL Essig und 1 Prise Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Die **Pitas** mit der **Tomatensalsa** bestreichen und mit der **Zucchini** und der **Wurst** belegen. Die **Salsiccia-Pitas** mit dem **restlichen Rucola** garniert servieren und die **Rucola-Süßkartoffeln** dazu reichen.



Haben wir da etwa klammheimlich eine verkleidete Pizza auf den Teller geschmuggelt? Könnte sein – das kann jeder frei für sich interpretieren. Aber wenn wir schon knietief in der Pizzathematik sind: Es ist nicht verboten, auch die Pitas mit Käse zu bestreuen. Am besten passen ein paar dünn gehobelte Scheibchen Parmesan oder etwas zerkrümelter Feta. Letztlich ist es eben doch keine Pizza, oder?

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(235bfe13ebf007ce2eea9e689707fac7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bbad87fcdf5285698c00ff2227464bf2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f40fcf1439bdf0ff0174e7d9c96d1715_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**