



## Salsiccia-Pitas mit Zucchini

dazu gebackene Süßkartoffeln mit Rucola



ca. 30min



3-4 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!

## Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Zucchini
- 2 Tomaten
- 4 Schweinswürste
- 2 Pck. Pitabrot<sup>1</sup>
- 100g Rucola
- 1 Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

### Kochtipps

Wer großen Hunger hat, kann auch alle Pitabrote verwenden.

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 915kcal, Fett 40.7g, Kohlenhydrate 111.2g, Eiweiß 27.4g



### 1. Gemüse schneiden

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



### 2. Gemüse verfeinern

Die **Süßkartoffelscheiben** und die **Zucchini** getrennt voneinander jeweils auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und jeweils mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. 1 ungeschälte Knoblauchzehe und die **Tomatenhälften** mit der Schnittseite nach oben ebenfalls auf eins der Bleche geben.



### 3. Gemüse & Wurst backen

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, je nach Ofenart ggf. nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen.



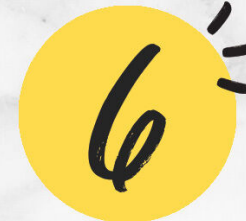
### 4. Pitas backen

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 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und die **½ des Rucola** unterheben.



### 5. Salsa zubereiten

Den Knoblauch aus der Haut drücken. Die **Tomaten** mit dem Knoblauch, 2EL Olivenöl, 1EL Essig und 2 Prisen 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.



### 6. Deutungsspielraum

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?