



Drei-Käse-Pizza mit Brokkoli

würzig-süß mit Pflaumen-Gewürz-Chutney



30-40min



4 Portionen

Was so ein echter Pizzaliebhaber ist, der lässt sich auch mal auf das etwas andere Geschmackserlebnis auf dem geliebten Teigfladen ein. Heute gibt es: eine Drei-Käse-Pizza! Hm. So weit, so gut. Käse finden wir toll, klingt aber ganz normal. Obendrauf frischer Brokkoli und Kirschtomaten. Auch nicht das Pizzarad neu erfunden. Der Clou ist die Sauce: raffiniert gemixt aus aromatischem Pflaumen-Gewürz-Chutney und Knoblauch.

Was du von uns bekommst

- 2 große Brokkoli
- 250g Kirschtomaten
- 2 Stückchen Hartkäse^{1,3}
- 2 Mozzarellas³
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney⁴
- 2 Pck. Pizzateig²
- 100g junger Gouda, gerieben³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

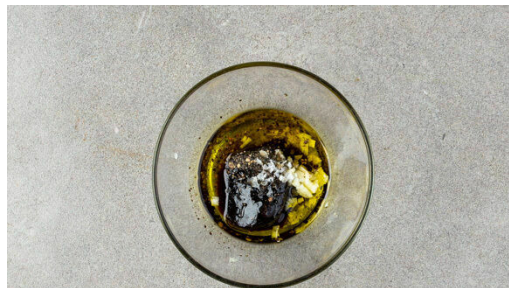
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1093kcal, Fett 47.1g, Kohlenhydrate 113.2g, Eiweiß 44.2g



1. Brokkoli schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die unteren 2-3cm des **Brokkolistrunks** entfernen, dann den **Brokkoli** längs halbieren, mit der **Schnittseite nach unten** auf ein Brett legen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Dabei wird ein Großteil der **Brokkoliröschen**, wie gewollt, auseinanderfallen.



4. Sauce mischen

Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit dem **Chutney**, 4EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren.



2. Kirschtomaten halbieren

Die **Kirschtomaten** halbieren.



3. Käse vorbereiten

Den **Hartkäse** grob reiben. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden oder zupfen.



5. Pizzen belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit der **Sauce** bestreichen. Den **Mozzarella**, den **Hartkäse** und die **½ des Goudas** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen.



6. Pizzen backen

Die **Pizzen** mit dem **Brokkoli** und den **Kirschtomaten** belegen. Den **restlichen Gouda** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer darüberstreuen und die **Pizzen** 15-18Min. im Ofen backen, bis der **Teig** knusprig und der **Käse** goldgelb zerlaufen ist. Je nach Ofen nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen. Die **Pizzen** in Stücke schneiden und servieren.