



Süßkartoffel-Feta-Pizza

mit Rucola und Zwiebelrelish



30-40min



2 Portionen

Bei dieser Pizza haben bei uns in der Testküche alle zugegriffen – wie gut, dass sie sowieso mehr als genug ergibt! Die dünn abgeschälten Süßkartoffelstreifen werden mit würziger BBQ-Sauce vermengt und im Ofen goldbraun geröstet. Zum Servieren garnierst du deine Pizza dann mit cremig-salzigem Fetakäse, raffiniert verfeinerten Zwiebelstreifen und frischem Rucola. Da bleibt kein Stück übrig ...

- 1 Süßkartoffel
- 100g Feta ³
- 1 Pck. BBQ-Sauce ^{1,4}
- 1 Pck. Pizzateig ²
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 rote Zwiebel
- 50g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

Allergene

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

Energie 1166kcal, Fett 60.1g,
Kohlenhydrate 120.0g, Eiweiß 28.1g



1. Süßkartoffel würzen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffel** mit einem Sparschäler schälen und anschließend in lange, breite Streifen schneiden. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Süßkartoffelstreifen** mit ca. $\frac{2}{3}$ des **Fetas**, der **BBQ-Sauce nach Geschmack** und 1 EL Olivenöl vermengen.



4. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



2. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Die **Crème fraîche** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen.



5. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei niedriger bis mittlerer Hitze 1–2 Min. glasig anbraten. Mit 2 EL Essig ablöschen und die **Zwiebeln** 8–10 Min. garen, bis sie weich sind, dabei ggf. zwischendurch mit etwas Wasser ablöschen und so lange köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist.



3. Teig belegen

Die **Süßkartoffel-Feta-Mischung** auf der **Crème fraîche** verteilen und die **Pizza** im Ofen 15-18Min. backen, bis der **Teig** außen knusprig und in der Mitte durchgebacken ist und die **Süßkartoffeln** goldbraun sind.



6. Rucola schneiden

Die **Rucolablätter** quer halbieren. Die fertig gebackene **Pizza** mit dem **Zwiebelrelish** und dem **Rucola** belegen. Mit dem **restlichen Feta** garnieren und servieren.