



Süßkartoffel-Feta-Pizza

mit Rucola und Zwiebelrelish



30-40min



2 Personen

Bei dieser Pizza haben bei uns in der Testküche alle zugegriffen - wie gut, dass sie sowieso für mehr als zwei reicht! 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, in Sherryessig gebratenen Zwiebelstreifen und Rucola.

Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 1 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Sherryessig ¹²
- 1 Packung Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1157kcal, Fett 56.9g, Kohlenhydrate 125.9g, Eiweiß 32.2g



1. Süßkartoffel würzen



2. Pizza vorbereiten



3. Pizza belegen

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

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



4. Zwiebel schneiden

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



5. Zwiebeln anbraten

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



6. Rucola schneiden

Die **1/2 der Rucolablätter** quer halbieren. Sobald die **Pizza** fertig ist, diese mit dem **Zwiebelrelish** und dem **Rucola** belegen. Mit dem **restlichen Feta** garnieren und servieren. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Rucola** verwenden.