



## 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 <sup>7</sup>
- 1 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>
- 1 Packung Pizzateig <sup>1</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Sherryessig <sup>12</sup>
- 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



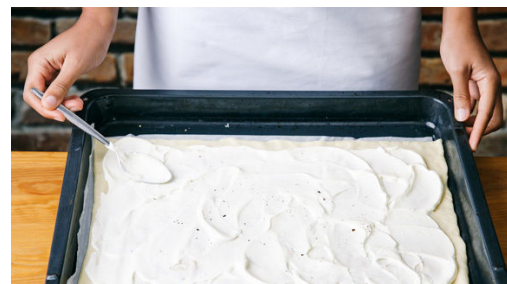
### 1. Süßkartoffel würzen

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.



### 4. Zwiebel schneiden

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



### 2. Pizza vorbereiten

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.



### 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.



### 3. Pizza 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 **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.