



Süßkartoffel-Feta-Pizza

mit Rucola und Zwiebelrelish

30-40min



4 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 Feta-Käse, raffiniert verfeinerten Zwiebelstreifen und frischem Rucola. Da bleibt kein Stück übrig ...

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 200g Feta ³
- 1 Pck. BBQ-Sauce ^{1,4}
- 2 Pck. Pizzateig ²
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 2 rote Zwiebeln
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1122kcal, Fett 56.3g, Kohlenhydrate 117.9g, Eiweiß 28.1g



1. Süßkartoffeln würzen



2. Teige vorbereiten



3. Teige belegen



4. Zwiebeln schneiden



5. Zwiebeln anbraten

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



6. Rucola schneiden

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei niedriger bis mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anbraten. Mit 2EL Essig 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.