



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

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.