



## 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 ...

## Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 100g Feta <sup>3</sup>
- 1 Pck. BBQ-Sauce <sup>1,4</sup>
- 1 Pck. Pizzateig <sup>2</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>3</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 50g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 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 1166kcal, Fett 60.1g, Kohlenhydrate 120.0g, Eiweiß 28.1g



**1. Süßkartoffel würzen**



**2. Teig vorbereiten**



**3. Teig belegen**



**4. Zwiebel schneiden**



**5. Zwiebeln anbraten**

Die **Zwiebel** 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.