



Rucola-Schinken-Pizza mit Birne

dazu Tomatensalat



ca. 30min



2 Portionen

Wir lieben Pizza! Aber immer nur Margherita oder Salami ist doch auch langweilig, oder? Du bist also bereit für eine geschmackliche Offenbarung? Dann probiere unbedingt unsere knusprige Variante mit herzhaftem Schinken, nussigem Rucola und saftiger Birne! Die perfekte Kombination von süß und salzig und noch dazu ruckzuck auf dem Tisch! Dazu gibt es einen frischen Tomatensalat mit einer leichten Vinaigrette.

Was du von uns bekommst

- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Rucola
- 1 Pck. Heinz Tomato Frito Basilikum
- 1 Pck. Serranoschinken
- 1 Birne
- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1052kcal, Fett 45.4g, Kohlenhydrate 114.5g, Eiweiß 40.7g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen mit dem Backblech auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Den **Rucola** ggf. verlesen.



2. Tomatensauce anrühren

Die **passierten Tomaten** mit dem **Knoblauch** verrühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Belag vorbereiten

Den **Schinken** in ca. 1cm dünne Streifen schneiden. Die **Birne** vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Spalten schneiden.

4. Pizza backen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten ausrollen und die **Tomatensauce** darauf verstreichen. Die **Pizza** mit dem **Käse** bestreuen und gleichmäßig mit dem **Schinken** und den **Birnen** belegen, und vorsichtig mit dem Papier auf das vorgeheizte Backblech ziehen. Im Ofen in 15-20Min. goldbraun und knusprig backen.

5. Salat zubereiten

Die **Tomaten** in dünne Spalten schneiden, dabei den Strunk entfernen. 1EL Olivenöl mit 1EL Essig verrühren und das **Dressing** nach Belieben mit Salz und Pfeffer sowie etwas Honig oder 1 Prise Zucker abschmecken. Die **Tomaten** und die **Lauchzwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen.

6. Pizza garnieren

Die **Pizza** mit dem **Rucola** garnieren, mit 1EL Olivenöl beträufeln und in Stücke schneiden. Mit dem **Tomatensalat** servieren.