



Rosmarin-Kartoffel-Pizza

mit Zucchini und gemischtem Salat



20-30min



2 Personen

Wenn es Pizza gibt, sind alle glücklich! In dieser vegetarischen Variante wird der Teig mit Zucchini und Kartoffeln belegt, mit frischem Rosmarin aufgepeppt und goldgelb im Ofen gebacken. Wenn zum Schluss noch der geriebene Käse auf der heißen Pizza verläuft, wollen alle zugreifen! Dazu gibt es einen frischen gemischten Salat.

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5g frischer Rosmarin
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Stück Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1069kcal, Fett 49.3g, Kohlenhydrate 119.4g, Eiweiß 31.2g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **1/2 der Kartoffeln** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **restlichen Kartoffeln** werden für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Zucchini** ebenfalls grob raspeln, mit 1/2TL Salz vermischen und ca. 5Min. ziehen lassen, dann die überschüssige Flüssigkeit über einem Sieb auswringen.



4. Teig belegen

Die **Crème fraîche** auf dem **Teig** verstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und die **Kartoffel-Zucchini-Mischung** gleichmäßig darauf verteilen. Die **Pizza** 15-20Min. im Ofen backen, bis der Rand goldgelb und knusprig und der **Teigboden** durchgebacken ist. **Tipp:** Ggf. **restliches Gemüse** kalt stellen und zum Frühstück mit Ei als Omelette braten.



2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



5. Dressing anrühren

Aus 1EL Olivenöl, 1-2TL Essig (z. B. Balsamico) sowie Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker ein **Dressing** anrühren. Den **Käse** fein reiben.



3. Belag mischen

Die **Kartoffeln**, die **Zucchini**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, den **Rosmarin**, 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen.



6. Salat mischen

Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Pizza** nach Belieben mit dem **Käse** bestreuen, in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.