



Pizza mit Schweinswurst & Brokkoli

dazu ein würziger Tomaten-Rucola-Salat



20-30min



2 Portionen

Pizza ist Geschmack, Pizza ist Farbe, Pizza ist Wärme. Pizza ist Zuhause – dein Zuhause! Für unsere italienischen Klassiker zaubern wir eine würzige Tomatensauce mit Lauchzwiebel und belegen sie dann mit Schweinswurst, Brokkoli und Mozzarella. Das ist aber noch nicht alles: Es gibt einen schicken Tomaten-Rucola-Salat als Beilage dazu. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 1 Pizzaboden, vorgebacken ¹
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Brokkoli
- 1 Mozzarella ²
- 2 Schweinswürste
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 2 Tomaten
- 50g Rucola
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- Backofen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

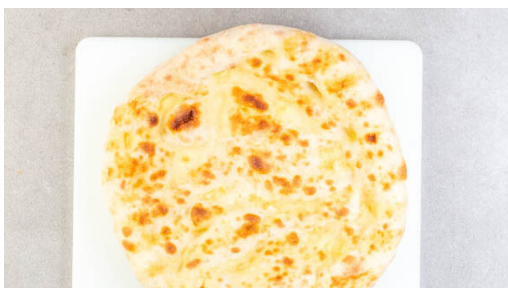
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1818kcal, Fett 144.4g, Kohlenhydrate 83.3g, Eiweiß 50.5g



1. Pizzaboden vorbereiten

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Den **Pizzaboden** aus der Verpackung nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.



4. Pizza backen

Den **Pizzaboden** nach Belieben mit der **Tomatensauce** bestreichen, dann mit den **Würsten**, dem **Brokkoli** und der **Mozzarella** belegen. Die **Pizza** ca. 7Min. auf dem Backrost backen, bis der **Boden** goldbraun und der **Mozzarella** geschmolzen ist.



2. Toppings vorbereiten

Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebel** getrennt in feine Ringe schneiden. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und grob würfeln. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die **Würste** aus der Haut drücken und in ca. 1-2cm große Stücke schneiden.



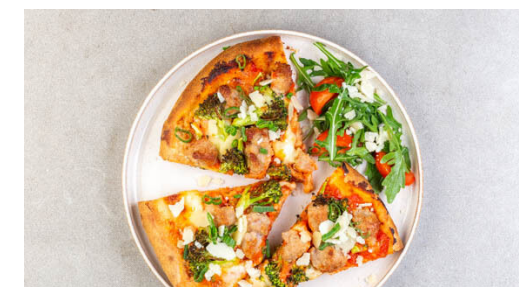
5. Salat zubereiten

Inzwischen die **Tomaten** in Spalten schneiden. In einer Salatschüssel 1EL Olivenöl mit ½EL Balsamicoessig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Dann die **Tomaten** und den **Rucola** mit dem **Dressing** vermengen.



3. Sauce zubereiten

Den **weißen Teil der Lauchzwiebel**, die **½ der gehackten Tomaten**, ½EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Zucker in einem hohen Behälter zu einer **Sauce** pürieren, bis das Olivenöl vollständig untergemischt ist.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Pizza** kurz auskühlen lassen, in Stücke schneiden, mit dem **grünen Teil der Lauchzwiebel** garnieren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Hartkäse** über den **Salat** und über die **Pizza** streuen und servieren.