



## Pizza mit Schweinswurst & Brokkoli

dazu ein würziger Tomaten-Rucola-Salat



20-30min



4 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

- 2 Pizzaböden, vorgebacken <sup>1</sup>
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 großer Brokkoli
- 2 Mozzarellas <sup>2</sup>
- 4 Schweinswürste
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 4 Tomaten
- 100g Rucola
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>3</sup>

## 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 977kcal, Fett 54.0g, Kohlenhydrate 75.6g, Eiweiß 47.6g



### 1. Pizzaböden vorbereiten

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



### 2. Toppings vorbereiten

Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** 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.



### 3. Sauce zubereiten

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



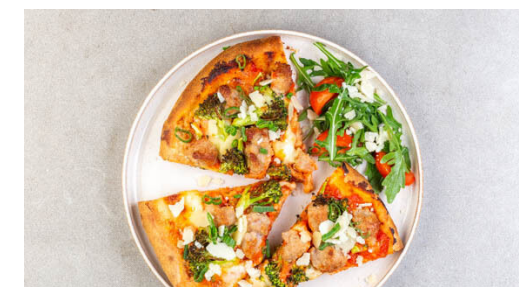
### 4. Pizzen backen

Die **Pizzaböden** nach Belieben mit der **Tomatensauce** bestreichen, dann mit den **Würsten**, dem **Brokkoli** und der **Mozzarella** belegen. Die **Pizzen** ca. 7Min. auf dem Backrost backen, bis die **Böden** goldbraun sind und der **Mozzarella** geschmolzen ist.



### 5. Salat zubereiten

Inzwischen die **Tomaten** in Spalten schneiden. In einer Salatschüssel 2EL Olivenöl mit 1EL Balsamicoessig sowie je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Dann die **Tomaten** und den **Rucola** mit dem **Dressing** vermengen.



### 6. Fertigstellen & servieren

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