

MARLEY SPOON



Pizza Bianca mit Schweinswurst & Brokkoli

dazu ein würziger Tomaten-Rucola-Salat



ca. 20min



2 Portionen

Pizza Bianca bedeutet „weiße Pizza“ und ist eine italienische Pizza-Variante, die ohne Tomatensauce auskommt. Stattdessen wird die Pizza mit Käse oder einer hellen Creme bestrichen, ursprünglich auch als einfaches Fladenbrot bekannt. Für unsere Bianca zaubern wir eine würzige Béchamelsauce mit Lauchzwiebel und belegen sie dann mit Schweinswurst, Brokkoli und Mozzarella. Ein schicker Tomaten-Rucola-Salat dazu, fertig!

Was du von uns bekommst

- 1 Pizzaboden, vorgebacken ¹
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Brokkoli
- 1 Mozzarella ²
- 2 Schweinswürste
- 200ml Béchamelsauce ^{1,2}
- 2 Tomaten
- 50g Rucola
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- Backofen
- 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 0kcal



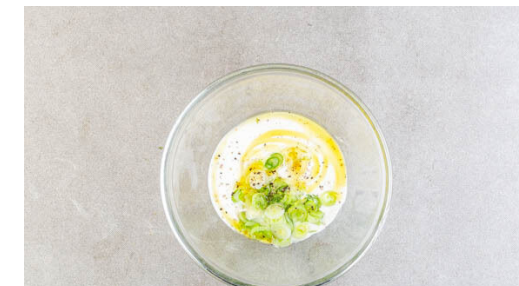
1. Pizzaboden vorbereiten

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



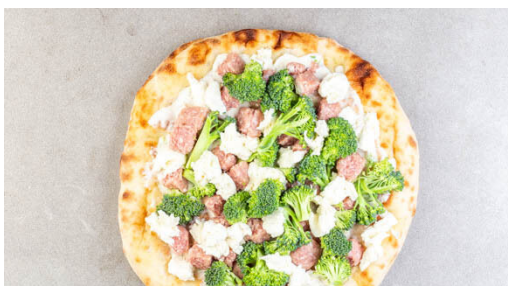
2. Toppings vorbereiten

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.



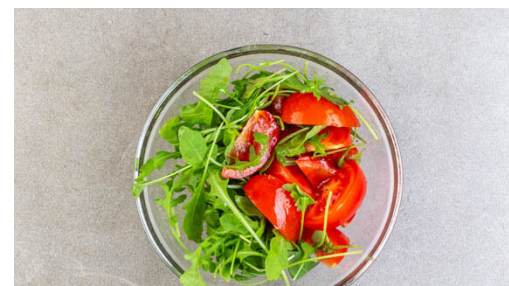
3. Sauce zubereiten

Den **weißen Teil der Lauchzwiebel** mit der **½ der Béchamelsauce**, 1EL Wasser und ½EL Olivenöl vermengen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



4. Pizza backen

Den **Pizzaboden** nach Belieben mit der **weißen Sauce** bestreichen, dann mit den **Würsten**, dem **Brokkoli** und der **Mozzarella** belegen. Die **Pizza** ca. 10Min. auf dem Backrost backen, bis der **Boden** goldbraun und der **Mozzarella** geschmolzen ist.



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.



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.