



Rucola-Schinken-Pizza mit Birne

dazu Tomatensalat



ca. 25min



2 Personen

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 Winterpizza mit herhaftem 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
- 1 Packung Rucola
- 1 Packung passierte Tomaten
- 1 Packung Kochschinken
- 1 Birne
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Packung Reibekäse ⁷
- 3 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer 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 (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1080kcal, Fett 49.7g, Kohlenhydrate 110.3g, Eiweiß 42.7g



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 **1/2 der passierten Tomaten** mit dem **Knoblauch** verrühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Die **übrigen passierten Tomaten** z. B. für eine Nudelsauce verwenden.



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** gleichmäßig mit dem **Schinken** und den **Birnen** belegen, mit dem **Käse** bestreuen und vorsichtig mit dem Papier auf das vorgeheizte Backblech ziehen. Im Ofen 15-20Min. goldbraun und knusprig backen.



5. Salat zubereiten

Die **Tomaten** in dünne Spalten schneiden, dabei den Strunk entfernen. 1-2EL Olivenöl mit 1-2EL 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 **Pizzen** mit dem **Rucola** garnieren, jeweils mit 1EL Olivenöl beträufeln und in Stücke schneiden. Mit dem **Tomatensalat** servieren.