



Rucola-Schinken-Pizza mit Birne

dazu Tomatensalat



ca. 25min



3-4 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
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Rucola
- 1 Packung passierte Tomaten
- 2 Packungen Kochschinken
- 2 Birnen
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Packungen Reibekäse ⁷
- 5 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

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 1029kcal, Fett 44.6g, Kohlenhydrate 109.2g, Eiweiß 42.4g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen mit zwei Backblechen 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.



4. Pizzen backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten ausrollen und die **Tomatensauce** darauf verstreichen. Die **Pizzen** gleichmäßig mit dem **Schinken** und den **Birnen** belegen, mit dem **Käse** bestreuen und vorsichtig mit dem Papier auf die vorgeheizten Backbleche ziehen. Im Ofen 15-20Min. goldbraun und knusprig backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



2. Tomatensauce anrühren

Die **passierten Tomaten** mit dem **Knoblauch** verrühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Belag vorbereiten

Den **Schinken** in ca. 1cm dünne Streifen schneiden. Die **Birnen** vierteln, entkernen und der Länge nach in dünne Spalten schneiden.



6. Pizza fertigstellen

Die **Tomaten** in dünne Spalten schneiden, dabei den Strunk entfernen. 3EL Olivenöl mit 3EL 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.