



Serrano-Rucola-Pizza

mit Rucola-Tomaten-Salat



ca. 20min



4 Portionen

Lust auf einen entspannten Pizzabend mit massig Käse und leckeren Zutaten? Dein Wunsch sei uns Befehl! Der italienische Klassiker wird hier mit saftigem Serranoschinken und frischem Rucola, sowohl mit Mozzarella als auch mit Hartkäse belegt. Als Beilage gibt es einen würzigen Rucola-Tomaten-Salat. Pizza und Salat sind halt die Essenz des Glücks - buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 2 Pizzaböden, vorgebacken ¹
- 2 Mozzarellas ²
- 20g Basilikum
- 1 Dose Kirschtomaten
- 4 Tomaten
- 200g Rucola
- 2 Pck. Serranoschinken
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- Backofen
- Backrost
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Kochtipp

Any cravings for pasta this week? Just use all the tomatoes in the can and prepare double the sauce. Toss it with some cooked pasta, mozzarella and basil for an easy pasta pomodoro.

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Mozzarella vorbereiten

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Pizzaböden** aus der Verpackung nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in kleine Stücke zerteilen.



2. Sauce zu bereiten

Die **Basilikumblätter** abzupfen. Die **Stängel** mit **¼ der Blätter**, den **Kirschtomaten**, 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker in einem hohen Gefäß zu einer **Sauce** pürieren. **Tipp:** Die Konsistenz darf stückig bleiben, aber das gesamte Öl sollte untergemischt sein.



3. Pizzen vorbereiten

Die **Pizzaböden** nach Belieben mit **Tomatensauce** bestreichen, dann den **Mozzarella** darauf verteilen.



4. Pizzen backen

Die **Pizzen** ca. 7Min. auf dem Backrost backen, bis der Boden goldbraun und der **Mozzarella** geschmolzen ist.



5. Salat zubereiten

Inzwischen 2EL Olivenöl mit 1EL Balsamicoessig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Tomaten** in Spalten schneiden, dann den **Rucola** und die **Tomatenspalten** mit dem **Dressing** vermengen.



6. Pizzen belegen

Die **Pizzen** mit den **restlichen Basilikumblättern**, etwas **Rucola** und dem **Serranoschinken** belegen. Die **Pizzen** und den **Salat** mit dem **Hartkäse** bestreuen, dann in Stücke schneiden und mit dem **Salat** als Beilage servieren.