MARLEY SPOON



Süßkartoffel-Feta-Pizza

mit Rucola und Zwiebelrelish

30-40min 2 Portionen

Bei dieser Pizza haben bei uns in der Testküche alle zugegriffen – wie gut, dass sie sowieso mehr als genug ergibt! Die dünn abgeschälten Süßkartoffelstreifen werden mit würziger Sauce vermengt und im Ofen goldbraun geröstet. Zum Servieren garnierst du deine Pizza dann mit cremig-salzigem Fetakäse, raffiniert verfeinerten Zwiebelstreifen und frischem Rucola. Da bleibt kein Stück übrig ...

Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 100g Feta [2]
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. Pizzateig [1]
- 1 Becher Crème fraîche [2]
- 1 rote Zwiebel
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- ½TL Senf [3]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1096kcal, Fett 52.8g, Kohlenhydrate 119.3g, Eiweiß 27.6g



1. Süßkartoffel würzen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffel** mit einem Sparschäler schälen und anschließend in lange, breite Streifen schneiden. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. 2EL Ketchup mit ½TL Senf und der **½ des Paprikapulvers** verrühren und die **Süßkartoffelstreifen**, ca. ⅔ **des Fetas** und 1EL Olivenöl untermengen.



2. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Die **Crème fraîche** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen.



3. Teig belegen

Die **Süßkartoffel-Feta-Mischung** auf der **Crème fraîche** verteilen und die **Pizza** im Ofen 15–18Min. backen, bis der **Teig** außen knusprig und in der Mitte durchgebacken ist und die **Süßkartoffeln** goldbraun sind.



4. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



5. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei niedriger bis mittlerer Hitze 1–2Min. glasig anbraten. Mit 2EL Essig ablöschen und die **Zwiebeln** 8–10Min. garen, bis sie weich sind, dabei ggf. zwischendurch mit etwas Wasser ablöschen und so lange köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist.



6. Rucola schneiden

Die **Rucolablätter** quer halbieren. Die fertig gebackene **Pizza** mit dem **Zwiebelrelish** und dem **Rucola** belegen. Mit dem **restlichen Feta** garnieren und servieren.