MARLEY SPOON



Pizza bianca mit Schweinswurst & Brokkoli

dazu ein würziger Tomaten-Rucola-Salat

ca. 20min 4 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. In unserem Rezept wird die würzige, fertig vorbereitete Béchamelsauce mit Lauchzwiebel verfeinert und anschließend mit deftiger Schweinswurst, Brokkoli und Mozzarella belegt. Ein aromatischer Tomaten-Rucola-Salat dazu, fertig ist der Schmaus!

Was du von uns bekommst

- 2 Pizzaböden, vorgebacken [1]
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Brokkoli
- 2 Mozzarellas [2]
- 4 Schweinswürste
- 200ml Béchamelsauce [1,2]
- 4 Tomaten
- 100g Rucola
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [3]
- Backofen

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

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

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1006kcal, Fett 56.9g, Kohlenhydrate 77.9g, Eiweiß 46.8g



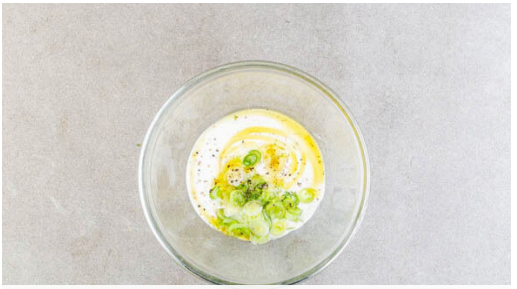
1. Pizzaböden vorbereiten

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



2. Toppings vorbereiten

Den **weißen und grünen Teil der Lauchzwiebeln** 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 Pelle drücken und in 1–2cm große Stücke schneiden.



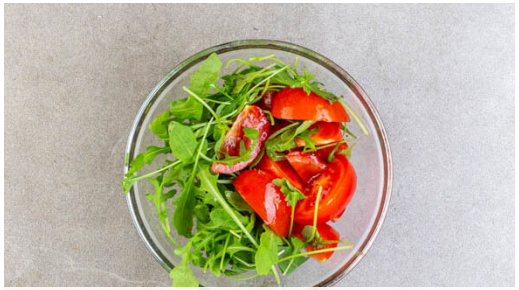
3. Sauce zubereiten

Die **Béchamelsauce** mit den **weißen Lauchzwiebelringen**, 2EL Wasser und 1EL Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Pizzen backen

Die **Pizzaböden** nach Belieben mit der **Sauce** bestreichen, dann mit der **Wurst**, dem **Brokkoli** und dem **Mozzarella** belegen. Die **Pizzen** ca. 7Min. direkt auf dem Backrost backen, bis der **Teig** goldbraun und der **Mozzarella** geschmolzen ist.



5. Salat zubereiten

Inzwischen die **Tomaten** in Spalten schneiden. In einer Salatschüssel 2EL Olivenöl mit 1EL Balsamicoessig sowie je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Dann die **Tomaten** und den **Rucola** untermengen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Pizzen** kurz auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Mit den **grünen Lauchzwiebelringen** garnieren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Hartkäse** über den **Salat** und die **Pizzastücke** streuen, dann servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**