MARLEY SPOON



Pizza mit Serranoschinken & zweierlei Käse

dazu würziger Rucola-Tomaten-Salat

ca. 20min 4 Portionen

Ein Klassiker, der immer begeistert: Knuspriger Teig, belegt mit saftigem Serranoschinken und einer doppelten Käsenote aus Mozzarella und Hartkäse. Feiner Rucola zieht sich als frischer roter Faden durch dieses Gericht – einmal als würziges Topping auf der heißen Pizza und einmal kombiniert mit Tomaten im leichten Beilagensalat. 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
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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 712kcal, Fett 30.6g, Kohlenhydrate 72.5g, Eiweiß 35.3g



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 zubereiten

Die **Basilikumblätter** abzupfen. Die **Stängel** mit **¼ der Basilikumblätter**, 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 gut untergemischt sein.



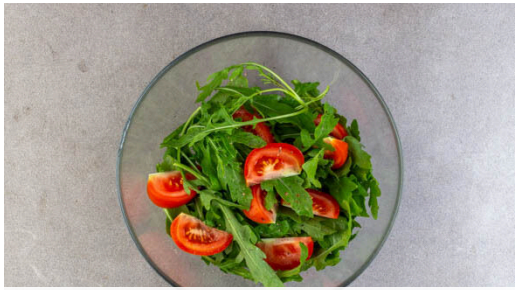
3. Pizzen vorbereiten

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



4. Pizzen backen

Die **Pizzen** ca. 7Min. direkt 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 und mit dem **Rucola** unter das **Dressing** mengen.



6. Pizzen belegen

Die **Pizzen** mit den **restlichen Basilikumblättern**, etwas **Rucola** und dem **Serranoschinken** belegen. Den **Hartkäse** auf die **Pizzen** und den **Salat** streuen. Die **Pizzen** in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.