MARLEY SPOON



Pizza mit Serranoschinken & zweierlei Käse

dazu würziger Rucola-Tomaten-Salat

ca. 20min 2 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

- 1 Pizzaboden, vorgebacken [1]
- 1 Mozzarella [2]
- 10g Basilikum
- 1 Dose Kirschtomaten
- 2 Tomaten
- 100g Rucola
- 1 Pck. Serranoschinken
- 1 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.

Kochtipp
Lust auf Pasta diese Woche? Verwende einfach die ganze Dose Tomaten und koche die doppelte Menge Sauce. Vermische sie mit gekochter Pasta, Mozzarella und Basilikum für eine einfache Pasta Pomodoro.

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. Den **Pizzaboden** 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**, der **½ der Kirschtomaten**, ½EL Olivenöl sowie je 1 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.



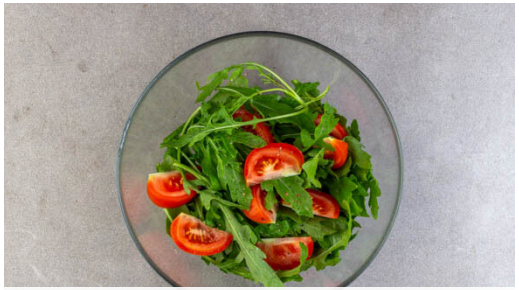
3. Pizza vorbereiten

Den **Pizzaboden** nach Belieben mit **Tomatensauce** bestreichen, dann den **Mozzarella** darauf verteilen.



4. Pizza backen

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



5. Salat zubereiten

Inzwischen 1EL Olivenöl mit ½EL Balsamicoessig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Tomaten** in Spalten schneiden und mit dem **Rucola** unter das **Dressing** mengen.



6. Pizza belegen

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