MARLEY SPOON



Pizza mit Schweinswurst & Brokkoli

dazu ein würziger Tomaten-Rucola-Salat

20-30min 2 Portionen

Pizza ist Geschmack, Pizza ist Farbe, Pizza ist Wärme. Pizza ist Zuhause – dein Zuhause! Für unseren italienischen Klassiker zaubern wir eine würzige Tomatensauce mit Lauchzwiebel und belegen sie dann mit herzhafter Schweinswurst, Brokkoli und Mozzarella. Als schicke Beilage gibt es einen würzigen Tomaten-Rucola-Salat. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 1 Pizzaboden, vorgebacken [1]
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Brokkoli
- 1 Mozzarella [2]
- 2 Schweinswürste
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 2 Tomaten
- 50g Rucola
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Kochtipp
Für eine schnelle Pasta Pomodoro verwende einfach alle Tomaten aus der Dose und bereite die doppelte Menge an Sauce zu. Vermische sie mit gekochten Nudeln, Mozzarella und Basilikum – fertig.

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

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 985kcal, Fett 52.0g, Kohlenhydrate 80.7g, Eiweiß 48.3g



1. Pizzaboden vorbereiten

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



2. Toppings vorbereiten

Den **weißen und grünen Teil der Lauchzwiebel** 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.



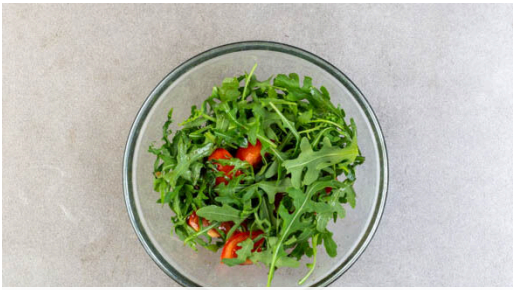
3. Sauce zubereiten

Die **weißen Lauchzwiebelringe**, die **½ der gehackten Tomaten**, ½EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Zucker in einem hohen Behälter zu einer **Sauce** pürieren, bis das Olivenöl vollständig untergemischt ist.



4. Pizza backen

Den **Pizzaboden** nach Belieben mit der **Tomatensauce** bestreichen, dann mit der **Wurst**, dem **Brokkoli** und dem **Mozzarella** belegen. Die **Pizza** 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 1EL Olivenöl mit ½EL Balsamicoessig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Dann die **Tomaten** und den **Rucola** untermengen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Pizza** 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.