



## Drei-Käse-Pizza mit Brokkoli

würzig-süß mit Zwiebelmarmelade



30-40min



2 Personen

Was so ein echter Pizzaliebhaber ist, der lässt sich auch mal auf das etwas andere Geschmackserlebnis auf dem geliebten Teigladen ein. Heute gibt es: eine Drei-Käse-Pizza! Hm. So weit, so gut. Käse finden wir toll, klingt aber ganz normal. Obendrauf frischer Brokkoli und Kirschtomaten. Auch nicht das Pizzarad neu erfunden. Der Clou ist die Sauce: raffiniert gemixt aus aromatischer Zwiebelmarmelade und Knoblauch. Fantastico!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Brokkoli
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Stückchen Hartkäse 3,7
- 1 Mozzarella 7
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 1 Packung Pizzateig 1
- 1 Packung geriebener Gouda 7

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe

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

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1045kcal, Fett 42.0g, Kohlenhydrate 115.0g, Eiweiß 42.1g



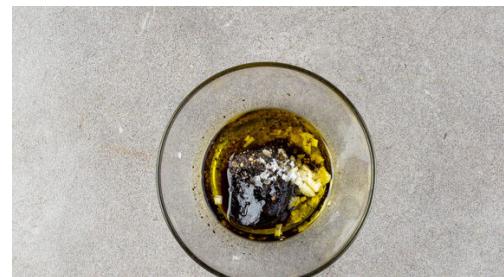
**1. Brokkoli schneiden**



**2. Kirschtomaten halbieren**



**3. Käse vorbereiten**



**4. Sauce mischen**

Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit der **Zwiebelmarmelade**, 2-3EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren.



**5. Pizza belegen**

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit der **Sauce** bestreichen. Den **Mozzarella**, den **Hartkäse** und die **1/2 des Goudas** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen.



**6. Pizza backen**

Die **Pizza** mit dem **Brokkoli** und den **Kirschtomaten** belegen. Den **restlichen Gouda** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer darüberstreuen und die **Pizza** 15-18Min. im Ofen backen, bis der **Teig** knusprig und der **Käse** goldgelb ist. Die **Pizza** in Stücke schneiden und servieren.