

## Drei-Käse-Pizza mit Brokkoli

würzig-süß mit Zwiebelmarmelade



30-40min



3-4 Personen

Was so ein echter Pizzaliebhaber ist, der lässt sich auch mal auf das etwas andere Geschmackserlebnis auf dem geliebten Teigfladen 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

- 2 Packungen Brokkoli
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 2 Mozzarella <sup>7</sup>
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 2 Packungen Pizzateig <sup>1</sup>
- 1 Packung geriebener Gouda <sup>7</sup>

### Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

### Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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.

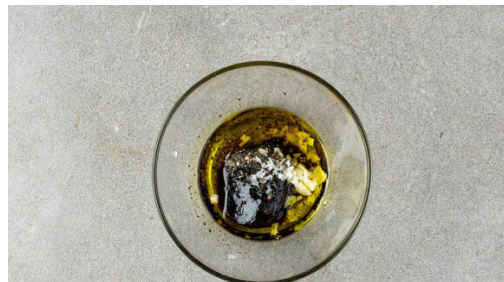
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1012kcal, Fett 39.0g, Kohlenhydrate 118.5g, Eiweiß 37.7g



#### 1. Brokkoli schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die unteren 2-3cm des **Brokkolistrunks** entfernen, dann den **Brokkoli** längs halbieren, mit der **Schnittseite nach unten** auf ein Brett legen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Dabei wird ein Großteil der **Brokkoliröschen**, wie gewollt, auseinanderfallen.



#### 4. Sauce mischen

Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit der **Zwiebelmarmelade**, 4-5EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren.



#### 2. Kirschtomaten halbieren

Die **Kirschtomaten** halbieren.



#### 3. Käse vorbereiten

Den **Hartkäse** grob reiben. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden oder zupfen.



#### 5. Pizzen belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit der **Sauce** bestreichen. Den **Mozzarella**, den **Hartkäse** und die **1/2 des Goudas** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen.



#### 6. Pizzen backen

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