



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 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

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

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



2. Kirschtomaten halbieren



3. Käse vorbereiten



4. Sauce mischen



5. Pizzen belegen



6. Pizzen backen

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

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.

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.