



Süßkartoffel-Feta-Pizza

mit Rucola und Zwiebelrelish



30-40min



2 Personen

Bei dieser Pizza haben bei uns in der Testküche alle zugriffen - wie gut, dass sie sowieso mehr als genug ergibt! Die dünn abgeschälten Süßkartoffelstreifen werden mit würziger BBQ-Sauce vermengt und im Ofen goldbraun geröstet. Zum Servieren garnierst du deine Pizza dann mit cremig-salzigem Fetakäse, raffiniert verfeinerten Zwiebelstreifen und frischem Rucola. Da bleibt kein Stück übrig ...

- 1 Süßkartoffel
- 2 Packungen Fetakäse ⁷
- 1 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 rote Zwiebel
- 100g Rucola

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1114kcal, Fett 55.6g,
Kohlenhydrate 119.3g, Eiweiß 26.6g



1. Süßkartoffel würzen

4. Zwiebel schneiden

2. Teig vorbereiten

5. Zwiebeln anbraten

3. Teig belegen

6. Rucola schneiden

Die **1/2 der Rucolablätter** quer halbieren.
Die fertig gebackene **Pizza** mit dem **Zwiebelrelish** und dem **Rucola** belegen. Mit dem **restlichen Feta** garnieren und servieren. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Rucola** verwenden.