



Süßkartoffel-Feta-Pizza

mit Rucola und Zwiebelrelish



30-40min



2 Personen

Bei dieser Pizza haben bei uns in der Testküche alle zugegriffen – 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 Feta-Käse, raffiniert verfeinerten Zwiebelstreifen und frischem Rucola. Da bleibt kein Stück übrig ...

Was du von uns bekommst

- 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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Süßkartoffel würzen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffel** mit einem Sparschäler schälen und anschließend in lange, breite Streifen schneiden. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Süßkartoffelstreifen** mit ca. **2/3 des Fetas**, der **BBQ-Sauce nach Geschmack** und 1EL Olivenöl vermengen.



4. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



2. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Die **Crème fraîche** mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen.



3. Teig belegen

Die **Süßkartoffel-Feta-Mischung** auf der **Crème fraîche** verteilen und die **Pizza** im Ofen 15-18Min. backen, bis der **Teig** außen knusprig und in der Mitte durchgebacken ist und die **Süßkartoffeln** goldbraun sind.



5. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei niedriger bis mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anbraten. Mit 2EL Essig ablöschen und die **Zwiebeln** 8-10Min. garen, bis sie weich sind, dabei ggf. zwischendurch mit etwas Wasser ablöschen und so lange köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist.



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.