



## Rosmarin-Kartoffel-Pizza

mit Zucchini und gemischtem Salat



20-30min



3-4 Personen

Wenn es Pizza gibt, sind alle glücklich! Bei dieser vegetarischen Variante wird der Teig mit Zucchini und Kartoffeln belegt, mit frischem Rosmarin aufgepeppt und im Ofen goldgelb gebacken. Wenn zum Schluss noch der geriebene Käse auf der heißen Pizza zerläuft, wollen alle zugreifen! Dazu gibt es einen frischen gemischten Salat.



## Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 2 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5g Rosmarin
- 2 Packungen Pizzateig <sup>1</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 100g Pizzakäse <sup>7</sup>
- 100g gemischter Salat
- 50g Kürbiskerne

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1100kcal, Fett 54.4g, Kohlenhydrate 117.2g, Eiweiß 28.6g



### 1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen und grob raspeln. Die **Zucchini** ebenfalls grob raspeln, mit 1/2TL Salz vermengen und ca. 5Min. ziehen lassen, dann die überschüssige Flüssigkeit über einem Sieb auswringen.



### 4. Teige belegen

Die **Crème fraîche** auf den **Teigen** verstreichen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, den **Käse** und die **Kartoffel-Zucchini-Mischung** darauf verteilen. Die **Pizzen** 15-20Min. im Ofen backen, bis der Rand jeweils goldbraun und knusprig und der **Teigboden** durchgebacken ist. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



### 2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



### 5. Dressing anrühren

Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig (z. B. Balsamico) sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren.



### 3. Belag würzen

Die **Kartoffeln**, die **Zucchini**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und den **Rosmarin** mit 2EL Olivenöl sowie je 1/2TL Salz und Pfeffer vermengen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen.



### 6. Salat mischen

Den **Salat** mit den **Kürbiskernen** und dem **Dressing** vermengen. Die **Pizzen** in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.