

ld2137 web

Regenbogen-Pizza

mit Schnittlauch-Sauce



30-40min



4 Personen

Es wird bunt! Während es draußen eher grau ist, zaubert diese Pizza einen herrlichen Regenbogen auf eure Teller. Auf eine Sauerrahmsauce mit Zwiebeln und einer tollen Gewürzmischung legen wir Zucchini, Paprika, Karotten, Tomaten und rote Beete. Ein aromatisches Schnittlauch-Öl rundet alles perfekt ab. Da strahlen die Gesichter der Kleinen bestimmt!

Was du von uns bekommst

- gelbe Paprika
- Pizzateig ¹
- Schnittlauch, Frisch
- Tomaten
- Sauerrahm ⁷
- Karotte
- Zucchini
- rote Rüben
- Alles im Grünen
- Jungzwiebel
- Zwiebel
- Laszlos Gulaschgewürz
- Senf ¹⁰

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- Sparschäler
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 790.0kcal, Fett 39.6g, Eiweiß 16.2g, Kohlenhydrate 86.6g



1. Gemüse schneiden

Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. **Paprika** entkernen, in ca. 1cm kleine Stücke schneiden. Zucchinienden abschneiden, **Zucchini** längs vierteln und in ca. 2cm Würfel schneiden. **Karotten** und **Rüben** schälen. **Tomatenstrunk** keilförmig rausschneiden, dann Karotten, Tomaten und Rüben in ca. 1cm große Würfel schneiden. **Jungzwiebel** klein schneiden, mit Zucchini vermengen.



4. Pizza belegen

Das Gemüse aus Schritt 1 in Bahnen nebeneinander auf den Tartes verteilen. Ganz rechts mit **Zucchini** und **Frühlingszwiebeln** beginnen, daneben die gelbe **Paprika** verteilen, mit den **Karotten**, dann den **Tomaten** fortsetzen. Mit den **roten Rüben** abschließen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 1-2EL Öl darüber tröpfeln.



2. Creme rühren

Zwiebel schälen und klein hacken. **Sauerrahm** mit **Lazlos Gulaschgewürz** und den Zwiebelwürfeln verrühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Sauce zubereiten

Die **Pizzas** ca. 20-30Min. backen, nach der Hälfte der Zeit die Bleche austauschen, sodass sie gleichmäßig backen. Währenddessen 3/4 des **Schnittlauchs** grob hacken und mit 2-3EL Öl, 2EL Wasser, **Senf** und **Alles im Grünen Gewürzmischung** in einem hohen Gefäß pürieren. Schnittlauchsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Teig vorbereiten

Jeden **Teig** mit dem Backpapier nach unten auf je ein Backblech ausrollen. Nun die Creme auf beide Teige gleichmäßig verteilen und glatt streichen.



6. Fertigstellen

Die **Pizzas** aus dem Ofen nehmen und in Stücke schneiden. Die **Schnittlauchsauce** vor dem Servieren nach Geschmack auf die Pizzastücke tröpfeln, mit übrigem gehackten **Schnittlauch** bestreuen.