



Rosmarin-Kartoffel-Pizza

mit Zucchini und gemischtem Salat



20-30Min.



3-4 Personen

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

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 250g festkochende Kartoffeln
- 10g frischer Rosmarin
- 1 Packung gemischter Salat
- 1 Packung geriebener Käse ⁷
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Pizzateig ¹

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Küchenreibe
- Sieb
- Sparschäler

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

Kochtipp

Falls Belag übrig bleibt, kannst du diesen einfach am nächsten Tag mit einem Ei in der Pfanne zum Frühstück anbraten.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 870.0kcal, Fett 41.3g, Eiweiß 28.0g, Kohlenhydrate 94.1g



1. Gemüse vorbereiten

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



2. Zwiebel schneiden

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



3. Belag mischen

Die **Kartoffeln**, die **Zucchini**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, den **Rosmarin**, 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Die **Pizzateige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen.



4. Pizza belegen

Die **Crème fraîche** auf den **Teigen** verstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und die **Kartoffel-Zucchini-Mischung** und den **Käse** darauf verteilen. Die **Pizzen** ca. 15-20Min. im Ofen backen, bis der Rand goldgelb und knusprig und der **Boden** durchgebacken ist. Zur Hälfte der Backzeit die Bleche einmal tauschen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Pizzen** auch nacheinander backen.



5. Vinaigrette mischen

1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einer **Vinaigrette** verrühren.



6. Salat mischen

Den **Salat** mit der **Vinaigrette** mischen und zur fertig gebackenen **Pizza** servieren.