



Süßkartoffel-Pizza

mit Hirtenkäse und Zwiebel-Relish



30-40Min.



2 Personen

Bei dieser Pizza haben bei uns in der Testküche alle zugriffen. Die dünn abgeschälten Süßkartoffelstreifen werden abgeschmeckt mit einer würzigen Mischung aus Paprika, Knoblauch, Chili und mediterranen Kräutern und im Ofen goldbraun geröstet. Zum Servieren garnierst du deine Pizza dann mit cremig-salzigem Fetakäse, in Sherryessig gebratenen Zwiebelstreifen und Rucola.

Was du von uns bekommst

- Süßkartoffel
- 150g Crème fraîche ⁷
- 50g Rucola
- 150g Fetakäse ⁷
- 25ml Sherryessig ¹²
- 5g BBQ-Gewürzmischung
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Packung Pizzateig ¹
- Süßkartoffel

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 920.0kcal, Fett 46.0g, Eiweiß 25.8g, Kohlenhydrate 105.7g



1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Süßkartoffel** schälen und dann mithilfe des Sparschälers in lange Streifen schneiden. Den **Feta** mit den Fingern zerkrümeln. In einer großen Schüssel die **Kartoffelstreifen** mit ca. **2/3 des Käses**, der **Gewürzmischung** und 1-2EL Olivenöl mischen.



4. Zwiebeln schneiden

Währenddessen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden.



2. Pizza vorbereiten

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



5. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 1-2Min. glasig dünsten. Mit dem **Sherryessig** ablöschen und ca. 8-10Min. weich kochen, dabei ggf. mit etwas Wasser ablöschen und so lange köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist.



3. Pizza belegen

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



6. Pizza fertigstellen

Die **Rucolablätter** quer halbieren. Sobald die **Pizza** fertig ist, diese mit **Zwiebelrelish** und **Rucola** belegen und mit **restlichem Käse** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**