

MARLEY SPOON



Pizza mit Chorizo, Rucola und karamellisierten Zwiebeln

 30-40min  4 Personen

Das Beste der italienischen Küche - knusprige Pizza - trifft auf würzige spanische Chorizowurst! Wir kombinieren zwei der bekanntesten Nationalgerichte Europas und heraus kommt ein wahrer Gaumenschmaus! Fruchtige Tomatensauce und herb mariniertes Rucola sorgen für eine frische Note. So lässt sich der Feierabend an einem lauen Sommerabend doch noch viel besser genießen!

Was du von uns bekommst

- gewürfelte Tomaten
- Senf ¹⁰
- Pizzateig ¹
- rote Zwiebel
- Knoblauchzehe
- Chorizo
- Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- kleine Pfanne

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 835.0kcal, Fett 28.1g, Eiweiß 35.9g, Kohlenhydrate 106.5g



1. Zwiebeln karamellisieren

Backrohr auf 220°C auf Ober-Unterhitze vorheizen. **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Kleine Pfanne mit 2EL Zucker auf mittelhohe Stufe erhitzen, bis der Zucker goldgelb geschmolzen ist. Dann die **Zwiebeln** darin bei niedriger Hitze 15Min. zugedeckt weich kochen. Nach 3Min. mit 1-2EL Essig und 4EL Wasser ablöschen, salzen und pfeffern.



4. Pizza belegen

Beide **Pizzateige** ausrollen und mit dem Papier unter dem Teig auf zwei Backbleche legen. Die **Tomaten** auf den **Teigen** verteilen und dann gleichmäßig die **Chorizoscheiben** darauf legen. Nun die **Pizzen** auf den untersten Schienen der Backrohrs 15-20Min. backen. Nach 10Min. die Bleche einmal austauschen, sodass sie gleichmäßig backen.



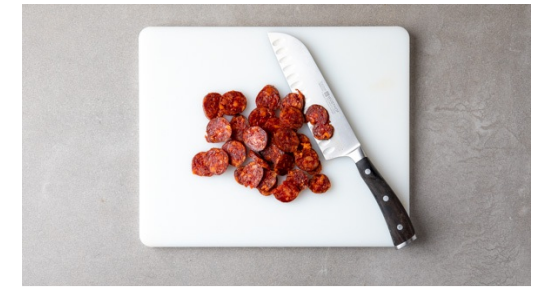
2. Sauce zubereiten

Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen. Dann die **passierten Tomaten** mit dem **Knoblauch** 1/2TL Salz, 1-2Prisen Zucker und etwas Pfeffer vermischen.



5. Rucola schneiden

Währenddessen den **Rucola** waschen, gut abtropfen lassen und wenn nötig die Blätter einmal durchschneiden, falls diese zu lang sind. 2EL Essig, 2EL Wasser, **Senf**, 1TL Salz, 2 Prisen Zucker und etwas Pfeffer verrühren, bis sich Salz und Pfeffer aufgelöst haben, anschließend 4EL Olivenöl hineinrühren.



3. Chorizo schneiden

Die **Chorizohaut** rundum abziehen, dann die **Chorizo** in dünne Scheiben schneiden.



6. Servieren

Den **Rucola** mit dem Dressing gut vermengen. Die **Pizzen** aus dem Backrohr nehmen und mit den **Zwiebeln** und etwas **Rucola** belegen. Den übrigen **Rucola** dazu servieren.