

MARLEY SPOON



Salsiccia-Mozzarella-Pizza

mit Oliven und Basilikum



30-40Min.



3-4 Personen

Pizza kann nur der Italiener an der Ecke? Blödsinn! Überzeuge dich selbst und probiere diesen köstlichen Pizzatraum mit aromatischer Salsiccia-Wurst, feinen Oliven, Mozzarella und frischem Basilikum. Dazu gibt es einen leichten Salat. A tavola, pronto!

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 2 Mozzarellas⁷
- 20g frisches Basilikum
- 400g passierte Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Romanasalat
- 2 Päckchen schwarze Oliven
- 1 Packung Salsiccia
- 2 Packungen Pizzateig¹

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 805.0kcal, Fett 39.5g, Eiweiß 33.7g, Kohlenhydrate 77.9g



1. Knoblauch hacken

Die Backbleche in den Backofen geben und den Ofen auf 230°C Umluft vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



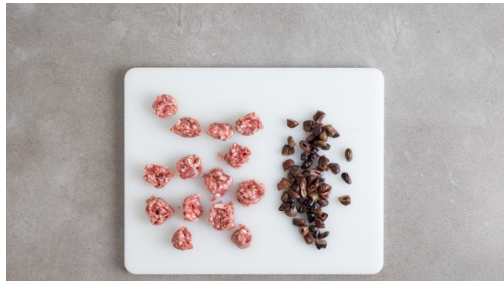
2. Sauce zubereiten

Die **passierten Tomaten** mit dem **getrockneten Oregano**, 1-2EL Olivenöl, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Dann den **gehackten Knoblauch** unterrühren.



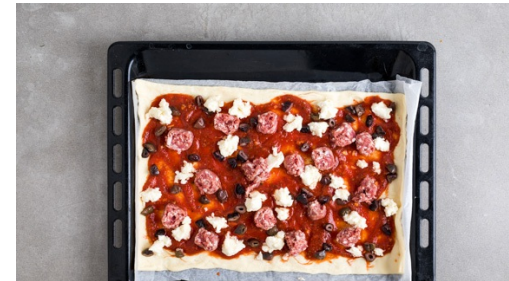
3. Mozzarella zerteilen

Die **Mozzarellas** mit den Fingern in kleine Stücke reißen. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen.



4. Wurst schneiden

Die **Salsiccia** mit einem scharfen Messer pellen und in ca. 0,5-1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Oliven** halbieren.



5. Pizzateige belegen

Die **Pizzateige** ausrollen und mit der **Tomatensauce** bestreichen. Die **Salsiccia**, die **Oliven** und zum Schluss den **Mozzarella** darauf verteilen. Die heißen Backbleche aus dem Ofen nehmen, die **Pizzen** vorsichtig mit dem Backpapier auf die Bleche ziehen und die **Pizzen** im Ofen ca. 15-20Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen und der Rand der **Pizzen** knusprig ist.



6. Anrichten und servieren

Inzwischen den **Salat** in ca. 1-2cm breite Streifen schneiden. Aus 2EL Olivenöl, 1EL Essig, Salz und Pfeffer ein **Dressing** rühren und mit dem **Salat** vermischen. Die **Pizzen** mit den **Basilikumblättern** garnieren und mit dem **Salat** 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**