



Pizza Tamara a la Brokkoli

mit Schinken, Salami und Mais



30-40min



2 Personen

Marley Spoon's Kinderwochen: Wenn Tamara, die Gewinnerin unserer Kochchallenge kocht, dann schmeckt es gut und macht Spaß. Ihr Pizza-Rezept hat uns überzeugt: Feiner Teig mit Paradeisersauce, Hartkäse, Oregano und knackigem Brokkoli belegt, schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch gesund. Wie sich das für Pizza gehört, sorgt eine Schicht aus frischem Mozzarella für das echte Pizza-Feeling. Kind...

Was du von uns bekommst

- Salami
- Brokkoli
- Pizzateig ¹
- Toastschinken
- Tomaten passiert
- Mozzarella ⁷
- Mais
- Oregano
- Gran Biraghi Hartkaese ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 944.0kcal, Fett 34.5g, Eiweiß 47.6g, Kohlenhydrate 105.0g



1. Brokkoli vorbereiten

Rohr auf 220°C Umluft vorheizen. Wasser für den **Brokkoli** in einem mittelgroßen Kochtopf zum Kochen bringen. **Brokkoli** putzen und Röschen vom Strunk schneiden.



2. Brokkoli kochen

Sobald das Wasser kocht, **Brokkoliröschen** zusammen mit 1 Prise Salz in den Topf geben und ca. 3-4 Min. leicht köcheln lassen. Anschließend abgießen.



3. Pizzabelag vorbereiten

Den **Hartkäse** reiben. Den **Mais** abgießen. **Schinken** und **Mozzarella** in mundgerechte Stücke zupfen.



4. Pizza vorbereiten

Den **Teig** mit Papier auf einem Backblech ausrollen, mit **passierten Paradeisern** bestreichen und mit der **Hälfte** des **Oregano** gleichmäßig bestreuen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Pizza belegen

Pizza mit **Hartkäse** bestreuen. **Mais**, **Schinken** und **Salami** gleichmäßig auf der **Pizza** verteilen. Anschließend mit **Brokkoli** und gezupften **Mozzarella** belegen. Nach Geschmack übrigen **Oregano** darüberstreuen.



6. Pizza servieren

Pizza im vorgeheizten Rohr ca. 15Min. goldgelb backen. Anschließend kurz abkühlen lassen und mit einem Pizzaschneider zerteilen.