



Süßkartoffel-Pizza

mit Feta und Zwiebelrelish



30-40Min.



2 Personen

Bei dieser Pizza haben bei uns in der Testküche alle zugeworfen. Die dünn abgeschälten Süßkartoffelstreifen werden mit einer Gewürzmischung aus Paprika, Knoblauch, Chili und mediterranen Kräutern vermengt 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

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Rucola
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 1 Päckchen Sherryessig ¹²
- 1 Päckchen BBQ-Gewürzmischung
- 2 rote Zwiebeln
- 1x Süßkartoffel
- 1 Packung Pizzateig ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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. Süßkartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Süßkartoffel** schälen und mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Den **Käse** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Süßkartoffelstreifen** mit ca. **2/3 des Käses**, der **Gewürzmischung** und 1-2EL Olivenöl und vermengen.



4. Zwiebeln schneiden

Inzwischen 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 den **Teig** damit bestreichen.



5. Zwiebelrelish zubereiten

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-Käse-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, das **Zwiebelrelish** und den **Rucola** darauf verteilen. Die **Pizza** mit dem **restlichen 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**