



Süßkartoffel-Pizza

mit Feta und Zwiebelrelish



30-40Min.



3-4 Personen

Bei dieser Pizza haben bei uns in der Testküche alle zugriffen. 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

- 2x Süßkartoffeln
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 1 Päckchen BBQ-Gewürz
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Päckchen Sherryessig ¹²
- 1 Packung Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- 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 1020.0kcal, Fett 51.0g, Eiweiß 27.5g, Kohlenhydrate 109.7g



1. Süßkartoffeln 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 oder einer Gabel zerkrümeln. In einer großen Schüssel die **Kartoffelstreifen** mit ca. **2/3 des Fetas**, dem **BBQ-Gewürz nach Geschmack** und 1-2EL Olivenöl mischen.



4. Zwiebeln schneiden

Inzwischen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



2. Pizza vorbereiten

Die **Pizzateige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Die **Crème fraîche** mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig auf die **Teige** verteilen.



5. Zwiebeln anbraten

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



3. Pizza belegen


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



6. Rucola schneiden

Die **Rucolablätter** quer halbieren. Sobald die **Pizzen** fertig ist, diese mit **Zwiebelrelish** und **Rucola** belegen und mit dem **restlichen Feta** 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**