



Rosmarin-Kartoffel-Pizza

mit Zucchini und gemischtem Salat



20-30min



2 Personen

Wenn es Pizza gibt, sind alle glücklich! In dieser vegetarischen Variante wird der Teig mit Zucchini und Kartoffeln belegt, mit frischem Rosmarin aufgepeppt und goldgelb im Ofen gebacken. Wenn zum Schluss noch noch der geriebene Käse auf der heißen Pizza verläuft, wollen alle zugreifen! Dazu gibt es frischen gemischten Salat mit einer leichten Vinaigrette.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung gemischter Salat
- 5g frischer Rosmarin
- 250g festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zucchini
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 40g Hartkäse ^{3,7}
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Pizzateig ¹

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen
- Küchenreibe
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Kochtipp

Falls Belag übrig bleibt, kannst du diesen einfach am nächsten Tag mit einem Ei in der Pfanne zum Frühstück anbraten.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 850.0kcal, Fett 40.3g, Eiweiß 23.6g, Kohlenhydrate 84.3g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen und grob raspeln. Die Enden der **Zucchini** abschneiden und die **Zucchini** ebenfalls grob raspeln, mit 1/2TL Salz vermischen und ca. 5Min. ziehen lassen, dann die überschüssige Flüssigkeit über einem Sieb auswringen.



4. Pizza belegen

Die **Crème fraîche** auf dem **Teig** verstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und die **Kartoffel-Zucchini-Mischung** gleichmäßig darauf verteilen. Die **Pizza** ca. 15-20Min. im Ofen backen, bis der Rand goldgelb und knusprig und der **Teigboden** durchgebacken ist. **Tipp:** Ggf. **restliches Gemüse** kalt stellen und zum Frühstück mit Eiern als Omelette braten.



2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



5. Vinaigrette mischen

1EL Olivenöl, 1-2TL Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einer **Vinaigrette** verrühren. Den **Käse** fein reiben.



3. Belag mischen

Die **Kartoffeln**, die **Zucchini**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, den **Rosmarin**, 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Den **Pizzateig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen.



6. Salat mischen

Sobald die **Pizza** fertig ist, den **geriebenen Käse** darüberstreuen. Den **Salat** mit der **Vinaigrette** mischen und zur **Pizza** servieren.