



Kartoffel-Pancetta-Pizza

mit Käse und frittiertem Salbei



30-40min



2 Personen

Pancetta ist eine italienische Variante des Bauchspecks vom Schwein, der regional unterschiedlich mit Kräutern gewürzt, gesalzen und luftgetrocknet wird. Gelegentlich wird Pancetta aber auch leicht geräuchert - Heute gibt es diesen bei dir als i-Tüpfelchen auf einer herzhaft belegten Kartoffelpizza mit Käse und frittierten Salbeiblättern.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung passierte Tomaten
- 1 Netz festkochende Kartoffeln
- Frischer Salbei
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Packung Pancetta
- 1 Scamorza-Käse
- 1 Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 980kcal, Fett 41.5g, Kohlenhydrate 111.3g, Eiweiß 37.5g



1. Zwiebel schneiden

Den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Salbei** vom Stängel abzupfen. Den **Käse** in feine Scheiben schneiden.



2. Kartoffeln schneiden

Die **Kartoffeln** nach Wunsch schälen und dann in möglichst dünne Scheiben schneiden oder hobeln.



3. Salbei frittieren

In einer großen Pfanne 3-4EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, dann langsam und vorsichtig die **Salbeiblätter** darin frittieren, bis sie knusprig sind aber nicht anbräunen. Die **Salbeiblätter** auf ein Küchenpapier legen, das Öl in der Pfanne aufbewahren.



4. Zwiebeln anbraten

Nun **Zwiebeln** für ca. 2-3Min. im Salbei-Öl anbraten und mit 1-2EL Essig ablöschen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Weitere 2-3Min. einköcheln.



5. Pizza belegen

Den **Pizzateig** samt Papier auf ein Backblech ausrollen. Mit **passierten Tomaten** bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig mit **Kartoffelscheiben** und **Zwiebeln** belegen, dann den **Käse** drauf verteilen. Für ca. 15-18Min. im Ofen auf mittlerer Schiene backen, bis der Teig am Rand goldbraun und die **Kartoffeln** in der Mitte gar sind.



6. Pizza servieren

Sobald die **Pizza** fertig ist, nach Geschmack mit **Pancetta** und dem **frittierten Salbei** belegen und servieren.