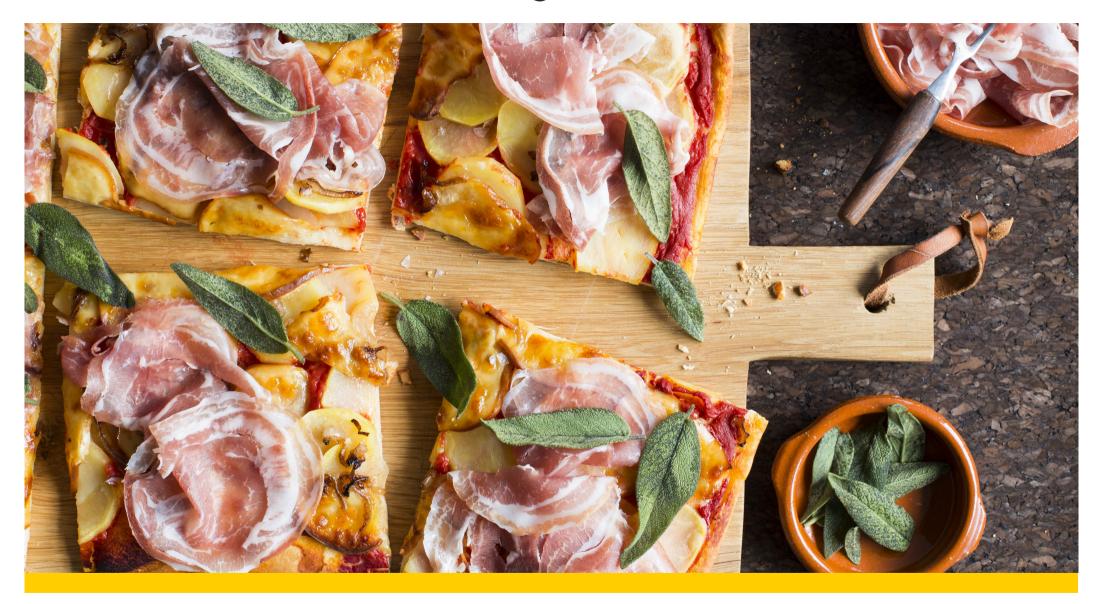
# MARLEY SPOON



# **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 <sup>1</sup>
- 1 Packung Pancetta
- 1 Scamorza-Käse
- 1 7wiebel

### 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. 15-18 Min. 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.