

## Rosmarin-Kartoffel Pizza

mit gemischtem Salat



30-40min



4 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 Backrohr gebacken. Wenn zum Schluss 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

- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- Crème fraîche <sup>7</sup>
- Salatmix
- Knoblauchzehe
- Pizzateig <sup>1</sup>
- Kartoffelnetz
- rote Zwiebeln
- Zucchini
- Rosmarin

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- Sieb
- Sparschäler

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

### Allergene

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

### Inhaltsangaben pro Portion

Energie 845kcal, Fett 34.8g, Kohlenhydrate 104.1g, Eiweiß 25.7g



**1. Gemüse reiben**

Backrohr auf 220°C Umluft vorheizen. Die **Kartoffeln** waschen oder schälen und mit der groben Seite der Küchenreibe raspeln. Inzwischen die **Zucchini** ebenso klein raspeln, mit 1/2-1TL Salz ca. 5Min. einziehen lassen und überschüssige Flüssigkeit mit den Händen rausdrücken.



**4. Pizza belegen**

Die **Crème fraîche** auf den **Teigen** verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und ebenmäßig mit **Zucchini-Kartoffelmasse** belegen. Alles für ca. 25Min. im Rohr auf den untersten Schienen backen, bis die **Ränder** goldgelb und knusprig sind und die **Teigböden** durchgebacken sind. Zur Hälfte der Backzeit, die Bleche einmal tauschen, so dass die **Pizzen** gleichmäßig backen.



**2. Zwiebel schneiden**

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein hacken. Den **Rosmarin** vom Stängel abstreifen und fein hacken.



**5. Vinaigrette mischen**

Inzwischen den **Käse** fein reiben. 1EL Olivenöl, 1EL Wasser, 1-2EL Essig, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing mischen.



**3. Belag mischen**

**Knoblauch, Zwiebelstreifen** und nach Geschmack gesamten oder die Hälfte vom **Rosmarin** mit **Zucchini** und **Kartoffeln** sowie 2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Die **Teige** mit Papier auf zwei Backblechen ausrollen.



**6. Salat mischen**

Den **Salat** mit dem Dressing mischen. Sobald die **Pizzen** fertig sind, **Pizzen** mit dem **geriebenen Käse** bestreuen und mit dem **Salat** servieren.