



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 der geriebene Käse auf der heißen Pizza verläuft, wollen alle zugreifen! Dazu gibt es einen frischen gemischten Salat mit einer leichten Vinaigrette.

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Zucker
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen
- Küchenreibe
- Sieb
- Sparschäler

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1069kcal, Fett 49.3g, Kohlenhydrate 119.4g, Eiweiß 31.2g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen und grob raspeln. 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 Ei 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 anrühren

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** vermengen und zur **Pizza** servieren.