



## Rosmarin-Kartoffel-Pizza

mit Zucchini und gemischtem Salat



20-30min



3-4 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 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

- 250g festkochende Kartoffeln
- 2 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5g frischer Rosmarin
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Packungen Pizzateig <sup>1</sup>
- 1 Packung Pizzakäse <sup>7</sup>
- 1 Packung gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 977kcal, Fett 45.9g, Kohlenhydrate 107.8g, Eiweiß 28.7g



**1. Gemüse vorbereiten**

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen und mit einer Küchenreibe 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. Pizzen belegen**

Die **Crème fraîche** gleichmäßig auf den **Teigen** verstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und die **Kartoffel-Zucchini-Mischung** und den **Käse** darauf verteilen. Die **Pizzen** 15-20Min. im Ofen backen, bis der Rand goldgelb und knusprig und der **Boden** durchgebacken ist. Zur Hälfte der Backzeit die Bleche einmal tauschen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Pizzen** auch nacheinander backen.



**2. Zwiebel schneiden**

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



**5. Vinaigrette anrühren**

1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einer **Vinaigrette** verrühren.



**3. Belag mischen**

Die **Kartoffeln**, die **Zucchini**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, den **Rosmarin**, 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Die **Pizzateige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen.



**6. Salat mischen**

Den **Salat** mit der **Vinaigrette** vermengen und mit der **Pizza** servieren.