



Fußball-Pizza

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rucola	100 g
Knoblauchzehen	1 St.
Cherrytomaten	150 g
Oliven, schwarz	100 g
Parmesan, gerieben	80 g
Olivenöl	6 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Mayonnaise	6 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, Sieb, Pürierstab, Gefrierbeutel

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rucola waschen und trocken schleudern. Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten waschen. Oliven in ein Sieb abgießen.
2. In einem hohen Gefäß Rucola mit der Hälfte des Knoblauchs, Parmesan und Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Pizzateige abrollen, Tomatensauce anderweitig verwenden. Pizzateige leicht ausrollen und samt Backpapier jeweils auf ein Backblech ziehen. Mit Rucolapesto bestreichen, Oliven und Tomaten darauf verteilen. Im Ofen ca. 15 Min. backen.
4. Währenddessen in einer Schüssel restlichen Knoblauch mit Mayonnaise verrühren und abschmecken. Knoblauchmayo in einen Gefrierbeutel füllen und eine Ecke dünn abschneiden.
5. Pizza aus dem Ofen nehmen. Knoblauchmayo auf der Pizza als Spielfeldmarkierung verteilen und Fußball-Pizza servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	942 kcal
Kohlenhydrate	104 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	46 g