

Fußball-Pizza

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 15min





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 gemahl	en
Pizzateig mit Tomatensa	nuce 2 St.
Mayonnaise	6 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ 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