



Pizza mit Balsamico-Zwiebeln und Rucola

 Zeit gesamt
35min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	2 St.
Mozzarella	2 St.
Olivenöl	4 EL
Honig	1 TL
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Zwiebeln, rot	4 St.
Zucker	1 EL
Balsamicoessig, hell	4 EL
Salz	1 EL
Pfeffer, schwarz	
Rucola	80 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Küchenkrepp

1. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Mozzarella trocken tupfen und würfeln.
2. In einem Topf 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch ca. 1 Min. anbraten. Honig und Tomatensauce zugeben, Topf vom Herd nehmen.
3. Pizzateige mit Backpapier jeweils auf einem Blech abrollen und mit der Tomatensauce bestreichen. Mozzarella darauf verteilen und Pizzen auf dem Boden des Ofens und in der Mitte ca. 15 Min. backen. Nach ca. 7 Min. die Bleche tauschen. Topf säubern.
4. Zwiebeln schälen (Wurzelansätze nicht entfernen) und achteln. Im gesäuberten Topf 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, Zwiebeln und Zucker zugeben und ca. 5 Min. glasig anbraten. Mit Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf niedriger Stufe ca. 5 Min. schmoren lassen.
5. Rucola waschen, trocken schleudern und in einer Schüssel mit 1 EL Olivenöl und Salz vermischen. Pizzen aus dem Ofen holen, mit Balsamico-Zwiebeln und Rucola garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 896 kcal

Kohlenhydrate 118 g

Eiweiß 35 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 31 g
