



# Pizza mit fruchtiger Paprikasoße mit Tomaten, Nektarinen und Rucola-Salat



 Zeit gesamt  
40min

 Zubereitungszeit  
20min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Paprika, rot	2 St.
Olivenöl	6 EL
Zucker	
saure Sahne	300 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Cherrytomaten	500 g
Nektarine	2 St.
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Rucola	150 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebeln halbieren, schälen und die Hälfte grob würfeln. Paprika waschen, halbieren, entkernen, Strunk entfernen und grob würfeln.
2. In einem Topf 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelwürfel darin ca. 1–2 Min. anbraten. Paprika und 1 TL Zucker zugeben und ca. 3–4 Min. mitbraten. Anschließend zugedeckt ca. 5 Min. weich schmoren. Die Hälfte der sauren Sahne zugeben, die Soße pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Inzwischen die übrige Zwiebel in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen und längs vierteln. Nektarine waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften jeweils in 8 Spalten schneiden. Alles in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl und 1–2 Prisen Salz vermengen.
4. Pizzateige mit Backpapier auf den Blechen abrollen und die Paprikasoße auf dem Teig verstreichen. Dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Mit Zwiebelstreifen, Tomaten und Nektarine belegen. Restliche saure Sahne mit einem Löffel in kleinen Portionen auf der Pizza verteilen.
5. Pizza auf dem Boden oder auf der niedrigsten Schiene des Ofens ca. 20 Min. knusprig und goldbraun backen.

6. Inzwischen Rucola waschen, trocken schleudern und in der gleichen Schüssel mit 1 EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermischen. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Rucola garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die verbleibende Tomatensoße kann mit etwas Wasser, einer Prise Salz und Pfeffer auch zu einer Tomatensuppe aufgekocht werden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	932 kcal
Kohlenhydrate	130 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	35 g