

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







Zubereitungszeit 20min



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Paprika, rot	2 St.
Olivenöl	6 EL
Zucker	
saure Sahne	300 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Cherrytomaten	500 g
Nektarine	2 St.
Pizzateig mit Tomatensauc	e 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 Portio	
Kaloriengehalt	932 kcal
Kohlenhydrate	130 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	35 g