

Schnelle Naan-Pizza mit Süßkartoffel, Apfel und Bacon

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zwiebel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze andünsten.

- 2 -

Backofen auf 200 °C vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen. Süßkartoffel schälen und in schmale Scheiben schneiden. Süßkartoffelscheiben auf das Backblech geben und mit Salz und Zimt bestreuen. 10 Minuten im heißen Backofen rösten, bis die Süßkartoffelscheiben weich sind. Beiseitestellen und Backofen eingeschaltet lassen.

- 3 -

Apfel schälen, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Parmesan und Cheddar reiben. Bacon würfeln. Marmelade auf die Naan-Brote streichen und Apfel, Süßkartoffel, Bacon und Cheddar darauf verteilen. Mit Parmesan bestreuen.

- 4 -

Naan-Pizzen ca. 3 Minuten im Ofen backen. Backofen auf Grillfunktion stellen und Pizza weitere 1-2 Minuten backen.

- 5 -

Petersilie hacken und Pizzen damit garnieren.

Zutaten für 2 Portionen

2 Naan-Brote
1/2 Apfel
1 Süßkartoffel
2 Streifen Bacon
1 kleine Zwiebel
2 Esslöffel Feigenmarmelade
50 g Parmesan
60 g Cheddar
1 Prise(n) Zimt
1 Prise(n) Salz
1 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel frische Petersilie

Wenn es mal wieder spontan heißt: Heute ist Pizza Party Time! Dann haben wir die ultimative Idee für den schnellen Pizzahunger. Ohne langes Warten auf den Teig und ohne noch die Sauce zu kochen - die Ruckzuck-Pizza kommt mit luftigen Naan-Broten als Teigbasis und fruchtiger Feigenmarmelade als Pizzasauce. Du kannst dich schon nach 25 Minuten auf knusprige, würzige Pizza freuen.

- 1 -