

Grüne Feierabend-Pizza mit Süßkartoffel-Boden

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Süßkartoffel-Boden

250 g Süßkartoffel
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Olivenöl
1 Prise(n) Meersalz
1 Prise(n) Pfeffer

Für den Belag

2 Esslöffel grünes Pesto
125 g Mozzarella
2 Handvoll Babyspinat
2 eingelegte Artischockenherzen
10 grüne Oliven
1 Handvoll Pinienkerne
1 Handvoll Basilikum
1 Handvoll Oregano
60 g Feta

Da ist er wieder, der hartnäckige Pizzahunger. Er kündigt sich während der Arbeit schon leise an und wird nach Feierabend dann immer lauter. Manchmal muss ich ihm einfach nachgeben und bei meinem Lieblingsitaliener in der Kölner Südstadt vorbeischaun. Das Problem dabei: Oft ist das Auge einfach größer als der Bauch und am

Ende liegt mir eine schwere Pizza im Magen, die mich nicht schlafen lässt.

Die Lösung? Ich stelle mich einfach selbst kurz in die Küche und stille meinen Pizzahunger mit einer leichteren Alternative. Aus dünnen Süßkartoffelscheiben lässt sich schließlich im Handumdrehen ein improvisierter Pizzaboden basteln. Obendrauf kommen Mozzarella und Spinat, denn schließlich hätte ich mir beim Italiener auch die Pizza Spinaci bestellt. Für den original italienischen Gusto sorgen außerdem Pesto, Mozzarella, Oliven, Artischockenherzen, Basilikum und Oregano.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Süßkartoffel schälen und mit einer Mandoline oder einem Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

- 2 -

Süßkartoffelscheiben auf dem Backblech so verteilen, dass sie eine Scheibe bilden. Wahlweise zwei kleine oder eine große Scheibe legen. Die einzelnen Süßkartoffelscheiben sollten sich überlappen, damit keine Hohlräume entstehen.

- 3 -

Süßkartoffel-Boden mit Olivenöl bepinseln. Knoblauch darauf verteilen und mit Pfeffer und Salz würzen. 5 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

- 4 -

In der Zwischenzeit Babyspinat waschen. Blätter von Basilikum und Oregano abzupfen. Artischockenherzen vierteln. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Feta zerbröseln.

Grüne Feierabend-Pizza mit Süßkartoffel-Boden

- 5 -

Süßkartoffel-Boden aus dem Ofen holen und mit Pesto bestreichen. Mozzarella, Babyspinat, Artischockenviertel und Oliven darauf verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen und weitere 10 Minuten in den Ofen geben.

- 6 -

Pizza aus dem Ofen holen. Basilikum, Oregano und Feta darauf verteilen.