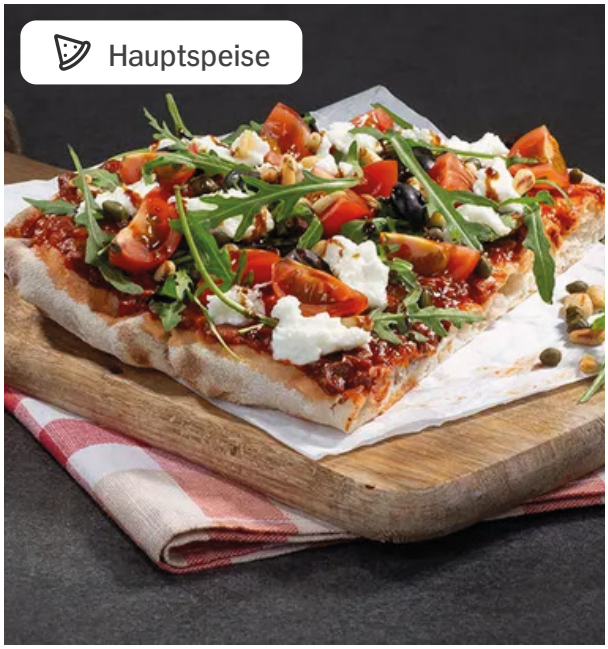

Pinsa mit Rucola und Büffelmozzarella

- 20 min Zubereitungszeit
- 5 min Kochzeit
- 937 kcal pro Portion
- Mittel
- Deutsche Küche
- International
- Vegetarisch

Zutaten

2 Portionen

1 Pck	Pinsami Pinsa-Teig vorgebacken
50 g	getrocknete Tomaten
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
200 g	passierte Tomaten
1 Tl	Italienische Kräuter, getrocknet
80 g	Rucola
2 El	Oliven, schwarz
8	Cherrytomaten
30 g	Pinienkerne
1	Kugel Büffemozzarella
1 El	Kapern
4 El	Olivenöl
3 El	Balsamico Creme
1 Prise	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Getrocknete Tomaten fein hacken. Schalotte und Knoblauchzehe schälen und in sehr feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Schalotten, Knoblauch und getrocknete Tomaten 2–3 Min. anschwitzen. Passierte Tomaten hinzugeben. Italienische Kräuter hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.
2. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Pinsa-Teig aus der Verpackung holen, auf ein Rost legen. Tomatensauce drauf verteilen. Im Ofen ca. 5 Min. backen.
3. Rucola gründlich abwaschen und trockenschütteln. Oliven halbieren. Cherrytomaten abwaschen und halbieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten.
4. Pinsa aus dem Ofen holen. Büffelmozzarella zerzupfen und zusammen mit Rucola, Oliven, Kapern, Cherrytomaten auf der Pinsa verteilen. Pinienkerne drüber streuen und servieren. Restliches Olivenöl und Balsamico Creme drüber verteilen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	747kJ /179kcal	3.920kJ /937kcal
Fett	11g	57g
davon gesättigte Fettsäuren	3g	13g
Kohlenhydrate	15g	74g
davon Zucker	4g	17g
Eiweiß	5g	25g
Salz	1g	3g