



# Curry-Pizza mit Lauch und Apfel

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Lauch	1 St.
Olivenöl	4 EL
Currypulver	1 TL
Äpfel, rot	2 St.
Rosinen	30 g
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Crème fraîche	300 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Minze, frisch	20 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Ofen inkl. Backblech auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Vom Lauch Wurzelansatz und trockene obere Enden entfernen. Lauchstange in dünne Ringe schneiden, in einem Sieb gründlich waschen und trocken schütteln.
2. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Lauch mit Curry darin ca. 3 Min. anbraten. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
3. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Apfelspalten zusammen mit Rosinen und 2 EL Olivenöl zum Lauch geben und vermengen.
4. Teige mit Backpapier entrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und gleichmäßig mit Crème fraîche bestreichen. Kräftig salzen und pfeffern. Tomatensauce anderweitig verwenden.
5. Das vorbereitete Gemüse auf den Teigen verteilen. Eine Curry-Pizza vorsichtig auf das heiße Blech ziehen und im unteren Drittel des Ofens ca. 15 Min. backen. Anschließend die zweite Pizza backen.
6. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Curry-Pizza mit Lauch aus dem Ofen nehmen, in beliebig große Stücke schneiden, mit Minze garnieren und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	876 kcal
Kohlenhydrate	129 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	30 g