



# Pizza mit fruchtigem Ajvar und Tomaten-Rucola-Topping

Zeit gesamt  
🕒 45min

Zubereitungszeit  
👉 25min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	1 Bund
Paprika, gelb	2 St.
Olivenöl	3 EL
Zucker	
Salz	
Cherrytomaten	500 g
Crème fraîche	200 g
Pfeffer, schwarz	
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Rucola	150 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und den weißen Teil in dünne Ringe schneiden und den grünen Teil quer halbieren. Paprika waschen, halbieren, entkernen, Strunk entfernen und würfeln.
2. In einem Topf 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und weißen Teil der Frühlingszwiebeln darin ca. 2 Min. anbraten. Paprikawürfel und Zucker zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Hitze reduzieren, salzen und zugedeckt ca. 10 Min. garen.
3. Tomaten waschen und längs vierteln. Zusammen mit den grünen Frühlingszwiebeln in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl vermengen. 100 g Crème fraîche zur Paprika geben, die Sauce pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Pizzateige mit Backpapier auf Bleche abrollen und Paprikasauce auf den Teigen verstreichen. Dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Mit Frühlingszwiebelgrün und Tomaten belegen. Restliche Crème fraîche mit einem Löffel in kleinen Klecksen auf der Pizza verteilen.
5. Pizza auf der niedrigsten Schiene und in der Mitte des Ofens ca. 20 Min. knusprig und goldbraun backen. Nach ca. 10 Min. Bleche tauschen.
6. Rucola waschen, trocken schleudern und in der Schüssel mit 1 EL Olivenöl und Salz vermischen. Ajvar-Pizza mit Tomaten aus dem Ofen holen, mit Rucola garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Damit der Rand der Pizza noch knuspriger wird, kannst du entweder mit einem Pinsel oder einfach mit den Fingern etwas Öl auf dem Rand verteilen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	767 kcal
Kohlenhydrate	115 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	24 g