



Naan-Pizza mit Süßkartoffeln



Rezeptinfo

Zutaten für 2 bis 4 Naan-Pizzen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 20 Min. Garzeit

pro Portion: 2222 kJ, 531 kcal, 76,9 g Kohlenhydrate, 20,3 g Eiweiß, 19,6 g Fett, 26,4 mg Cholesterin, 9,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

spicy

Zubereitung

Hast du schonmal Naan-Brot probiert? Das ist ein Brot, welches als Beilage zu heißen Speisen in asiatischen Ländern gegessen wird. Wir haben es jetzt aber zu einer Naan-Pizza mit Süßkartoffeln, Feta und natürlich etwas Knoblauch umfunktioniert. Das ist wirklich super lecker! Hier siehst du wie easy es geht:

Step 1:

Zuerst den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Süßkartoffeln gut waschen und in schmale Scheiben schneiden. Die Süßkartoffelscheiben auf das Backblech geben und mit 2 EL Olivenöl, Salz und Zimt vermengen. Die Kartoffeln 15 - 20 Minuten lang auf der untersten Schiene des Backofens rösten, zwischendurch einmal wenden.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Kichererbsen-Creme machen. Dazu zuerst die Kichererbsen absieben und die Flüssigkeit auffangen. Dann pürierst du die Kichererbsen mit 2 bis 3 EL der Flüssigkeit, der Sesampaste, dem Limettensaft, 2 EL Olivenöl, der geschälten Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer.

Step 3:

Die roten Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Nun die Naan-Brote mit der Kichererbsen-Creme bestreichen und mit den Süßkartoffeln, roten Zwiebeln und zerbröseltem Fetakäse belegen, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Im Backofen ca. 5 - 10 Minuten lang backen. In der Zwischenzeit kannst du den Koriander grob hacken. Die fertig gebackenen Pizzen mit frischem Koriander bestreut servieren.

Zutaten

Menge

	Zimt
	Chiliflocken
2 EL	Sesampaste
2	Süßkartoffeln
	Olivenöl
2 (je nach Größe auch vier)	Naan-Brote
1 bis 2	rote Zwiebeln
1 Dose (400 g)	Kichererbsen
1	kleine Knoblauchzehe
	Saft einer halben Limette
4 Stiele	frischer Koriander
150 g	Fetakäse
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen