

Id1590 web dish name 12923

Tex-Mex Pizza mit Faschiertem und Avocado



30-40min



4 Personen

Es gibt Pizza! Das hören die Kleinen bestimmt gerne und helfen beim Backen dieser speziellen Variation tatkräftig mit. Wir belegen den Teig mit mexikanisch gewürztem Faschierten und Paprika und krönen sie zum Schluss mit leckeren Avocadostücken. Die exotische Frucht wird auch "Butter des Waldes" genannt und steckt voller gesunder Pflanzenöle. Was für eine Fiesta!

Was du von uns bekommst

- rote Zwiebel
- rote Paprika
- Pizzateig ¹
- Avocado
- passierte Tomaten
- gemischtes Faschiertes
- Limette
- Rodrigez Chili Con Carne Gewürz

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backpapier
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 890.0kcal, Fett 39.6g, Eiweiß 37.2g, Kohlenhydrate 92.2g



1. Gemüse schneiden

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft nur 200°C) vorheizen. Inzwischen **Zwiebeln** schälen und in feine Streifen schneiden, **Paprika** entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



2. Faschiertes braten

Eine große Pfanne mit 1EL Öl stark erhitzen und **Faschiertes** ca. 4-5Min. kräftig anbraten.



3. Sauce zubereiten

Faschiertes salzen und pfeffern, dann mit **Hälfte der Zwiebeln** und **Paprika** ca. 2Min. weiter braten. Mit den **passierten Tomaten** ablöschen, mit der **Gewürzmischung**, Salz, Pfeffer und 1TL Zucker abschmecken, dann ca. 3-4Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



4. Pizza belegen

Teige auf mit Backpapier belegte Bleche ausrollen und die **Sauce** gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend ca. 14-16Min. im Backofen goldbraun backen. In der Hälfte der Zeit Bleche tauschen, damit sie gleichmäßig backen. Ca. 4Min. vor Backende die übrigen **Zwiebelstreifen** auf der Pizza verteilen.



5. Avocado auslöffeln

Avocado halbieren, entkernen und mit dem Löffel mundgerechte Stücke herauslösen. **Limette** halbieren, die **Hälfte** auspressen, den **Rest** vierteln. **Avocado** in einer Schale mit **2EL Limettensaft** marinieren.



6. Pizza fertigstellen

Pizzen aus dem Ofen nehmen und mit **Avocadostücken** belegen, evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit **Limettenvierteln** servieren.