

MARLEY SPOON



Pizza Mexiko-Style

mit Putenstreifen und Pico de Gallo



30-40min



2 Personen

Hast du Mal Lust auf etwas Neues? Wir machen Pizza mal auf mexikanische Art! Mit einer würzigen Salsa aus Tomaten, Chili und Jungzwiebeln, die in Mexiko "Pico de Gallo" genannt wird. Der Name bedeutet Hahnenschnabel und leitet sich von der roten Farbe der Salsa ab. Mit einer leichten Limettencreme als Basis wird diese Pizza zur Geschmacks-Fiesta!

Was du von uns bekommst

- Thaichili
- Limette
- Tomaten
- rote Zwiebel
- Avocado
- Jungzwiebel
- Pizzateig ¹
- Putenbrust
- Sauerrahm ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Küchenreibe

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 840.0kcal, Fett 41.3g, Eiweiß 33.7g, Kohlenhydrate 78.2g



1. Fleisch vorbereiten

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. **Putenbrust** gegen die Faser in ca. 1cm dünne Streifen schneiden.



2. Sauerrahm zubereiten

Schale der **Limette** abreiben. **Sauerrahm** mit Salz, Pfeffer und dem Limettenabrieb würzen, dann beiseitestellen.



3. Pizza belegen

Pizzateig mit dem Backpapier auf dem Backblech ausrollen, dann mit dem **Sauerrahm** bestreichen. Die **Putenstreifen** gleichmäßig darauf verteilen, alles salzen und pfeffern. Nun die Pizza ca. 10-12Min. backen.



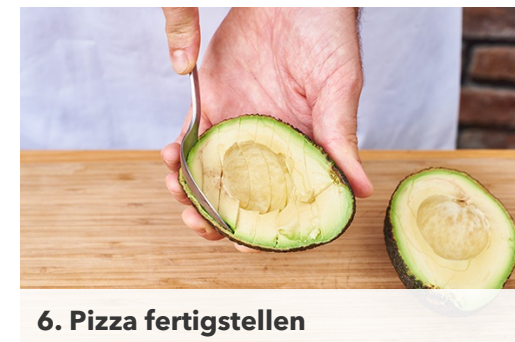
4. Gemüse schneiden

Inzwischen halbe **Zwiebel** schälen und fein würfeln, der Rest wird nicht mehr verwendet. **Tomaten** vom Strunk befreien, klein würfeln. **Limette** halbieren, eine Hälfte auspressen, Rest in Spalten schneiden. Die **Chilischote** halbieren und sehr fein hacken. Wer es nicht scharf mag, entkernt die Chili. **Jungzwiebel** längs halbieren und in feine Streifen schneiden.



5. Salsa zubereiten

Aus den **Tomatenwürfeln**, **roter Zwiebel**, der **Chili**, **Jungzwiebeln**, 2EL **Limettensaft** und 1EL Olivenöl eine Salsa mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen.



6. Pizza fertigstellen

Zum Schluss die **Avocado** halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in mundgerechten Stücken auslöfeln. Die Avocado auf der **Pizza** verteilen und alles mit der **Salsa** beträufeln. Mit den übrigen **Limettenschnitzen** servieren und nach Geschmack mit damit würzen.