

BBQ-Pizza mit Mais

und gegrillter Paprika



30-40min



2 Personen

Kinder lieben sie, die Pizza. Klar, dass dieses Rezept also ebenfalls im Rahmen unserer Kinderwochen angeboten wird. Am besten schmeckt sie selbstgemacht und mit frischen, gesunden Zutaten. Bittet Eure Kids doch mal, Euch bei der Zubereitung zu unterstützen. Die Zubereitung ist kinderleicht und macht im Team noch viel mehr Spaß. Außerdem kocht ihr für den guten Zweck: Marley Spoon spendet Ende ...

Was du von uns bekommst

- Mozzarella ⁷
- Paprika
- rote Zwiebel
- Paprikapulver
- BBQ Sauce ¹
- Pizzateig ¹
- Crème fraîche ⁷
- Mais
- frische Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Grillpfanne
- Messbecher
- Sieb
- Wasserkocher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

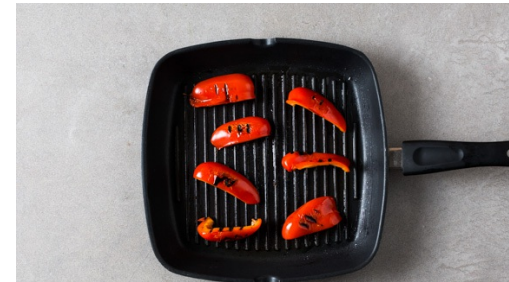
Inhaltsangaben pro Portion

Energie 1003kcal, Fett 44.3g, Kohlenhydrate 114.6g, Eiweiß 31.2g



1. Gemüse schneiden

Backrohr auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. **Paprika** halbieren, entkernen und in 2cm dicke Streifen schneiden. **Zwiebel** schälen und in hauchdünne Ringe schneiden. Den **Mais** im Sieb abtropfen lassen.



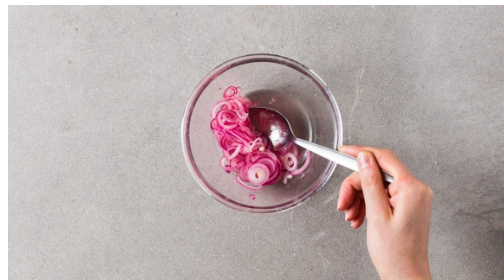
2. Gemüse grillen

Eine Grillpfanne oder eine beschichtete Pfanne auf höchste Stufe erhitzen, 1EL Pflanzenöl hineingeben und die **Paprikastreifen** nebeneinander in der Pfanne verteilen, dann für 2-3Min. ohne Wenden anbraten. Anschließend auf der anderen Seite weitere 2-3Min. rösten. Es sollten deutliche Grillspuren entstehen. **Paprika** salzen und aus der Pfanne nehmen.



3. Pizza belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf ein Backblech ausrollen. **Crème fraîche** mit **BBQ-Sauce**, **1/2 des Paprikapulvers**, Salz und Pfeffer cremig rühren, den **Teig** damit gleichmäßig bestreichen und mit **Mais** und **Paprika** belegen. Die **Pizza** ca. 15-20Min. im Backrohr goldbraun backen.



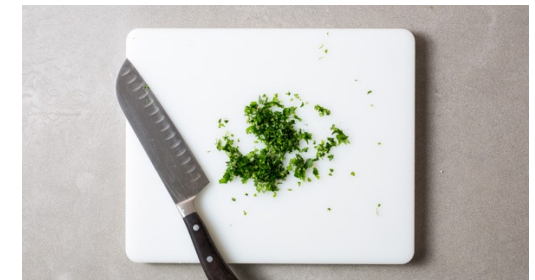
4. Zwiebeln einlegen

Inzwischen 200ml Wasser im Wasserkocher aufkochen. Die **Zwiebelringe** in einer Schüssel mit dem heißen Wasser übergießen und ca. 1-2Min. ziehen lassen. Anschließend **Zwiebeln** abgießen. Nun die **Zwiebelringe** mit 4EL Essig, 1/2TL Zucker und 1 Prise Salz vermischen und beiseitestellen.



5. Käse verteilen

Ea. 8-10Min. vor Backende den **Mozzarella** abgießen und in kleine Stücke zupfen. Die **Pizza** mit dem **Mozzarella** belegen und anschließend zu Ende backen.



6. Petersilie schneiden

Vor dem Servieren die **Petersilie** ohne Stiele klein hacken. Die fertige **Pizza** in Stücke schneiden und nach Geschmack mit eingelegten **Zwiebeln** und **Petersilie** bestreuen.