

BBQ-Pizza mit Mais

und gegrillter Paprika



30-40min



4 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

- Paprika
- Paprikapulver
- Pizzateig ¹
- rote Zwiebeln
- Mozzarella ⁷
- BBQ Sauce ¹
- Mais
- Sauerrahm ⁷
- 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.

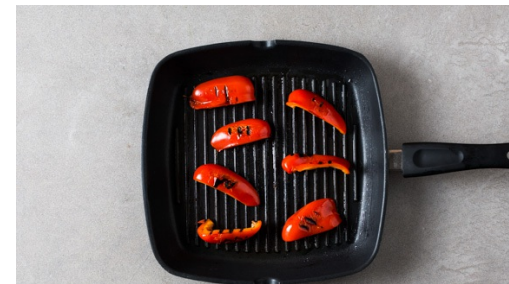
Inhaltsangaben pro Portion

Energie 965kcal, Fett 37.2g, Kohlenhydrate 119.6g, Eiweiß 32.4g



1. Gemüse schneiden

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



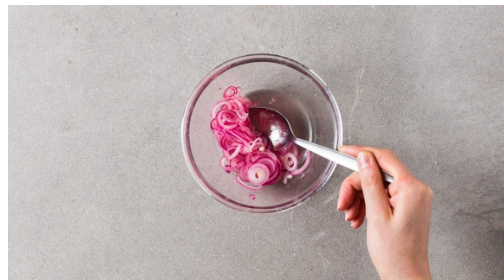
2. Gemüse grillen

Eine Grillpfanne oder eine beschichtete Pfanne auf höchste Stufe erhitzen, 2EL 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. Die **Paprika** salzen und aus der Pfanne nehmen.



3. Pizza belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf je ein Backblech ausrollen. Den **Sauerrahm** mit der **BBQ-Sauce**, dem **Paprikapulver**, 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, nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen.



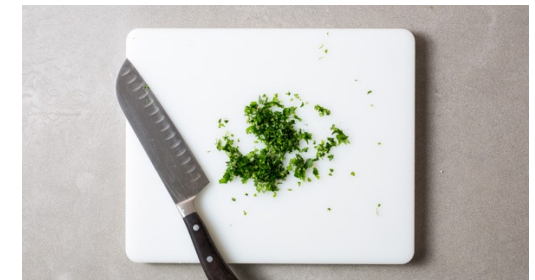
4. Zwiebeln einlegen

Inzwischen 300ml Wasser im Wasserkocher aufkochen. Die **Zwiebelringe** in einer Schüssel mit dem heißen Wasser übergießen und ca. 1-2Min. ziehen lassen, anschließend das Wasser abgießen. Die **Zwiebeln** mit 2 Prisen Salz, 6-7EL Essig und 1/2TL Zucker vermischen und beiseitestellen.



5. Käse verteilen

Ca. 8-10Min. vor Backende den **Mozzarella** abtropfen lassen und in kleine Stücke zupfen. Die **Pizzen** mit dem **Mozzarella** belegen und zu Ende backen.



6. Petersilie schneiden

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