



Würzige BBQ-Pizza

mit gegrillter Paprika und Mais



30-40min



2 Personen

Mehr Aroma passt auf deine Pizza nicht drauf! Heute gibt es sie nämlich mit einer cremigen BBQ-Sauce als Basis, auf die du gebratene Paprikastreifen und knackigen Mais verteilst und mit Mozzarella überbackst. Vor dem Servieren garnierst du diese supersaftige Pizza noch mit frischem Koriander und eingelegten Zwiebeln.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 rote Paprika
- 5g Chili-con-Carne-Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 1 Mozzarella ⁷
- 10g frischer Koriander
- 1 Dose Mais
- 150g Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen
- Grillpfanne
- Messbecher
- Wasserkocher

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 855kcal, Fett 42.9g, Kohlenhydrate 111.5g, Eiweiß 28.5g



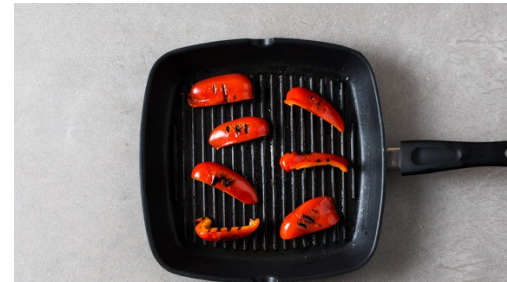
1. Gemüse schneiden

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



4. Zwiebeln einlegen

Inzwischen 200ml Wasser in einem 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 Salz, 4EL Essig und 1/2TL Zucker vermischen und beiseitestellen.



2. Paprika 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. Die **Paprika** salzen und aus der Pfanne nehmen.



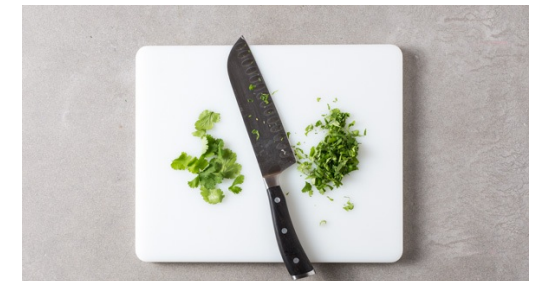
5. Käse verteilen

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



3. Pizza belegen

Den **Pizzateig** ausrollen und mit dem Papier nach unten auf ein Backblech legen. Die **Crème fraîche** mit der **BBQ-Sauce**, der **1/2 der Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer cremig rühren und den **Teig** damit gleichmäßig bestreichen. Die **Paprika** und den **Mais** darauf verteilen. Die **Pizza** im Ofen in ca. 15Min. goldbraun backen.



6. Koriander schneiden

Den **Koriander** ohne Stängel fein hacken. Die fertige **Pizza** in Stücke schneiden und nach Geschmack mit eingelegten **Zwiebeln** und **Koriander** garnieren.