



Würzige BBQ-Pizza

mit gegrillter Paprika und Mais



30-40min



3-4 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

- 20g frischer Koriander
- 1 Dose Mais
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 5g Chili-con-Carne-Gewürzmischung
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Mozzarellas ⁷
- 2 rote Paprika
- 300g Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backofen mit Umluftfunktion
- 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 860kcal, Fett 43.0g, Kohlenhydrate 112.1g, Eiweiß 28.7g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft 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. Paprika 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 **Pizzateige** ausrollen und mit dem Papier nach unten auf zwei Backbleche legen. Die **Crème fraîche** mit der **BBQ-Sauce**, der **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer cremig rühren und die **Teige** damit gleichmäßig bestreichen. Die **Paprika** und den **Mais** darauf verteilen. Die **Pizzen** im Ofen in ca. 15Min. goldbraun backen.



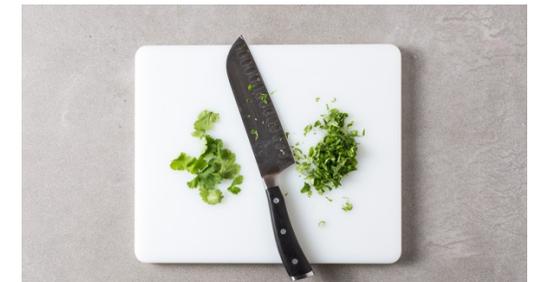
4. Zwiebeln einlegen

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 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. Koriander schneiden

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