



## 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 alles mit Mozzarella überbackst. Vor dem Servieren garnierst du deine supersaftige Pizza noch mit frischem Koriander und eingelegten Zwiebeln.



## Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose Mais
- 1 Packung Pizzateig <sup>1</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>
- 1 Päckchen Chili-con-Carne-Gewürzmischung
- 1 Mozzarella <sup>7</sup>
- 10g frischer Koriander

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech
- Grillpfanne
- Wasserkocher
- Sieb

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.

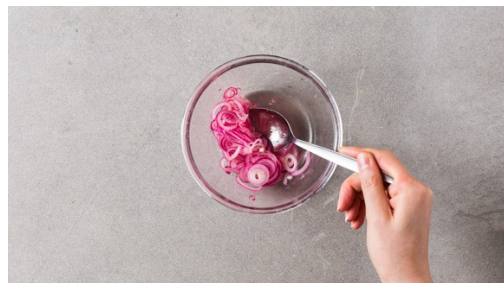
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1064kcal, Fett 49.0g, Kohlenhydrate 117.2g, Eiweiß 33.0g



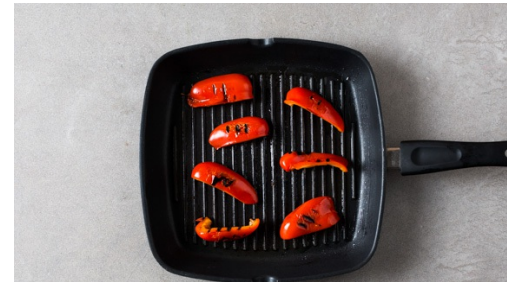
### 1. Gemüse schneiden

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

In einem Wasserkocher 500ml Wasser aufkochen. Die **Zwiebelringe** in einer Schüssel mit 200ml kochendem Wasser übergießen und 1-2Min. ziehen lassen, anschließend das Wasser abgießen. Die **Zwiebeln** mit 1 Prise Salz, 4EL mildem Essig (z.B. weißer Balsamicoessig) und 1/2TL Zucker vermischen und beiseitestellen.



### 2. Paprika grillen

Die **Paprikastreifen** mit 1EL Pflanzenöl vermengen und in einer Grillpfanne oder einer beschichteten Pfanne auf höchster Stufe 2-3Min. ohne Wenden anbraten. Erst jetzt wenden und weitere 2-3Min. braten. Es sollten deutliche Grillspuren zu sehen sein. Die **Paprika** salzen und aus der Pfanne nehmen.



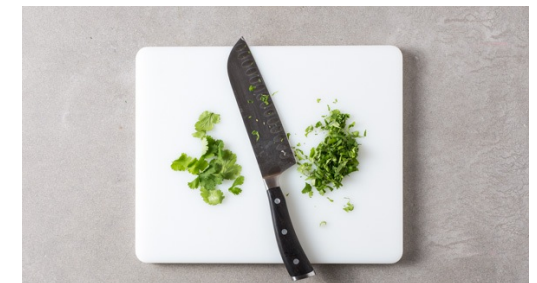
### 5. Käse verteilen

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** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Die **Crème fraîche** mit der **BBQ-Sauce**, der **1/2 der Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer verrühren und den **Teig** damit gleichmäßig bestreichen. Mit der **Paprika** und dem **Mais** belegen und die **Pizza** im Ofen ca. 15Min. goldbraun backen.



### 6. Koriander schneiden

Die **Korianderblätter** abzupfen und fein hacken. Die **Pizza** in Stücke schneiden und nach Geschmack mit den **eingelegten Zwiebeln** und dem **Koriander** garniert servieren.