



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 der 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 ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Mozzarella ⁷
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Grillpfanne
- Messbecher
- 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.

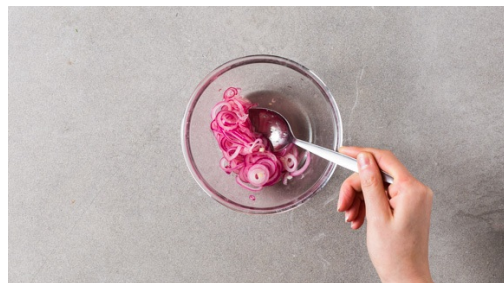
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1092kcal, Fett 48.0g, Kohlenhydrate 124.8g, Eiweiß 30.4g



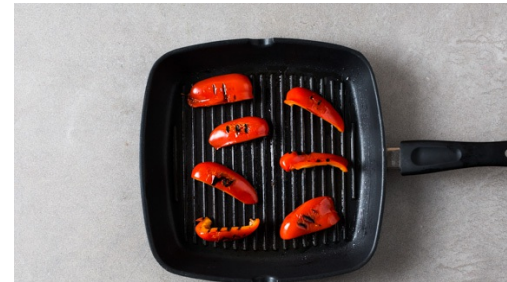
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen und in hauchdünne Ringe schneiden. Die **1/2 der Maiskörner** in einem Sieb abtropfen lassen. **Tipp:** Mit dem **restlichen Mais** z. B. den nächsten Salat aufpeppen.



4. Zwiebeln einlegen

Die **Zwiebelringe** in einer Schüssel mit 200ml heißem Wasser übergießen und 1-2Min. ziehen lassen, anschließend das Wasser abgießen. Die **Zwiebeln** mit 4EL hellem Essig, 1/2TL Zucker und 1 Prise Salz vermengen 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 Röstspuren zu sehen sein. Die **Paprika** mit 1 Prise Salz würzen und aus der Pfanne nehmen.



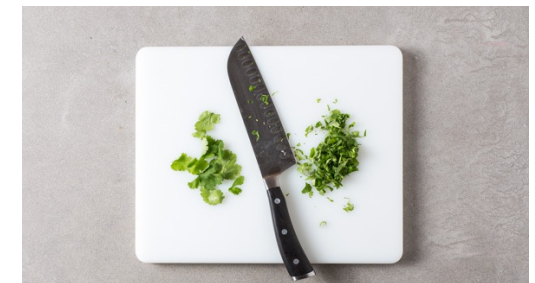
5. Käse mitbacken

Etwa 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 und backen

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



6. Koriander schneiden

Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Pizza** nach Belieben in Stücke schneiden und mit den **eingelekten Zwiebeln** und dem **Koriander** garniert servieren.