



Pizza mit geräuchertem Hähnchen

und Zucchini auf würzigem Kürbiskernpesto



ca. 30min



2 Personen

Hach ja, die Pizza: Ein Gericht von legendärer Vielseitigkeit! So verzichtet die heutige Variation auf die klassische Tomatensauce und präsentiert sich stattdessen stolz mit einem aromatischen Pesto aus Kürbiskernen, Schnittlauch und Knoblauch als geschmackvolle Basis. Der Belag aus Zucchinischnitten, süßen Kirschtomaten und geräuchertem Hähnchen überzeugt ebenfalls auf ganzer Linie. Muss man einfach probiert haben!

- 10g Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zucchini
- 25g Kürbiskerne
- 250g Kirschtomaten
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 50g Pizzakäse ⁷
- 1 Packung geräucherte Hähnchenstreifen

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Allergene
Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1028kcal, Fett 51.0g,
Kohlenhydrate 97.8g, Eiweiß 39.2g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Schnittlauch** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Ca. **1/3 der Zucchini** in kleine Würfel schneiden.



4. Teig ausrollen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, dann gleichmäßig mit dem **Pesto** bestreichen und den **Käse** darauf verteilen.



2. Pesto pürrieren

Den **Schnittlauch**, den **Knoblauch**, die **Zucchiniwürfel**, die **Kürbiskerne**, 2EL Olivenöl und 1EL Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem cremigen **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Teig belegen

Die **Zucchini**scheiben, die **Kirschtomaten** und die **Hähnchenstreifen** auf dem **Teig** verteilen, dann 1EL Olivenöl darüberträufeln und alles mit 1 Prise Salz würzen.



3. Gemüse schneiden

Die **übrige Zucchini** in dünne Scheiben schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren.



6. Pizza backen

Die **Pizza** 14-16Min. im Ofen backen,
anschließend aus dem Ofen nehmen, in
Stücke schneiden und servieren.