



## Pizza Bánh-mì-Style mit Ei

und Wasabicreme und Salat



20-30min



2 Personen

In dem Moment, als unsere Köchin Kyra beschloss, eine Pizza mit Teriyaki-Creme, einem eingelegten Mix aus Gurke und Gemüse sowie würziger Wasabimayo und Ei zu schmücken, war eine große Idee geboren. Und rate mal: Die Pizza, inspiriert vom berühmten vietnamesischen Bánh-mì-Sandwich, ist genauso besonders und lecker, wie sie sich anhört. Also direkt mal den Ofen anschmeißen und los geht's!

## Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 25ml Teriyakisauce <sup>1,6</sup>
- 1 Packung Pizzateig <sup>1</sup>
- 250g Weißkohl-Gemüse-Mix
- 1 Minigurke
- 2 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 2 Päckchen Wasabipaste <sup>7</sup>
- 10g Koriander
- 1 Päckchen schwarzer Sesam <sup>11</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1029kcal, Fett 49.3g, Kohlenhydrate 116.9g, Eiweiß 24.5g



### 1. Teig vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **1/2 der Crème fraîche** mit der **Teriyakisauce** verrühren. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Teriyaki-Creme** bestreichen, anschließend 8-10Min. im Ofen vorbacken.



### 4. Eier backen

Die **Eier** einzeln aufbrechen und auf den vorgebackenen **Teig** geben. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und den **Teig** weitere 5-10Min. backen, bis die **Eier** gestockt sind.



### 2. Sud vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf 50ml hellen Essig (z. B. Reisessig), 50ml Wasser, 1TL Zucker und 1/2TL Salz verrühren und bei mittlerer Hitze langsam unter Rühren zum Kochen bringen. Sobald sich der Zucker und das Salz aufgelöst haben, den Topf vom Herd nehmen.



### 3. Gemüse einlegen

Den **Weißkohl-Gemüse-Mix** in den Topf geben und mit dem Sud vermengen. Ca. 10Min. ziehen lassen, dann abgießen. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden.



### 5. Wasabicreme anrühren

Die **Wasabipaste** mit 2EL Mayonnaise und 1 Prise Salz verrühren und nach Belieben mit etwas Wasser verdünnen.



### 6. Salat fertigstellen

Den **Koriander** samt **Stängeln** fein schneiden. Ca. **1/3 des eingelegten Gemüses** mit den **Gurken** und der **1/2 des Korianders** vermengen und den **Salat** mit Salz abschmecken. Das **restliche eingelegte Gemüse** auf dem **Teig** verteilen. Die **Bánh-mì-Pizza** mit der **Wasabicreme**, dem **Sesam** und dem **übrigen Koriander** garnieren und mit dem **Salat** servieren.