



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 ⁷
- 25ml Teriyakisauce ^{1,6}
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 250g Weißkohl-Gemüse-Mix
- 1 Minigurke
- 2 Bio-Eier ³
- 2 Päckchen Wasabipaste ⁷
- 10g Koriander
- 1 Päckchen schwarzer Sesam ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- 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. Reissessig), 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.



5. Wasabicreme anrühren

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



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.



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.