



Pizza Bánh-mì-Style mit Ei

und Wasabicreme und Salat



20-30min



3-4 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
- 50ml Teriyakisauce ^{1,6}
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 500g Weißkohl-Gemüse-Mix
- 1 Gurke
- 2 Bio-Eier ³
- 3 Päckchen Wasabipaste ⁷
- 10g Koriander
- 1 Päckchen schwarzer Sesam ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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 919kcal, Fett 38.5g, Kohlenhydrate 115.4g, Eiweiß 23.1g



1. Teige vorbereiten

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



4. Eier backen

Die **Eier** einzeln aufbrechen und **je 2 Eier** auf **1 vorgebackenen Teig** geben. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und die **Teige** weitere 5-10Min. backen, bis die **Eier** gestockt sind.



2. Sud vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf 75ml hellen Essig (z. B. Reissessig), 75ml Wasser, 1EL Zucker und 1TL 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 4EL Mayonnaise und 1 kräftigen 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.