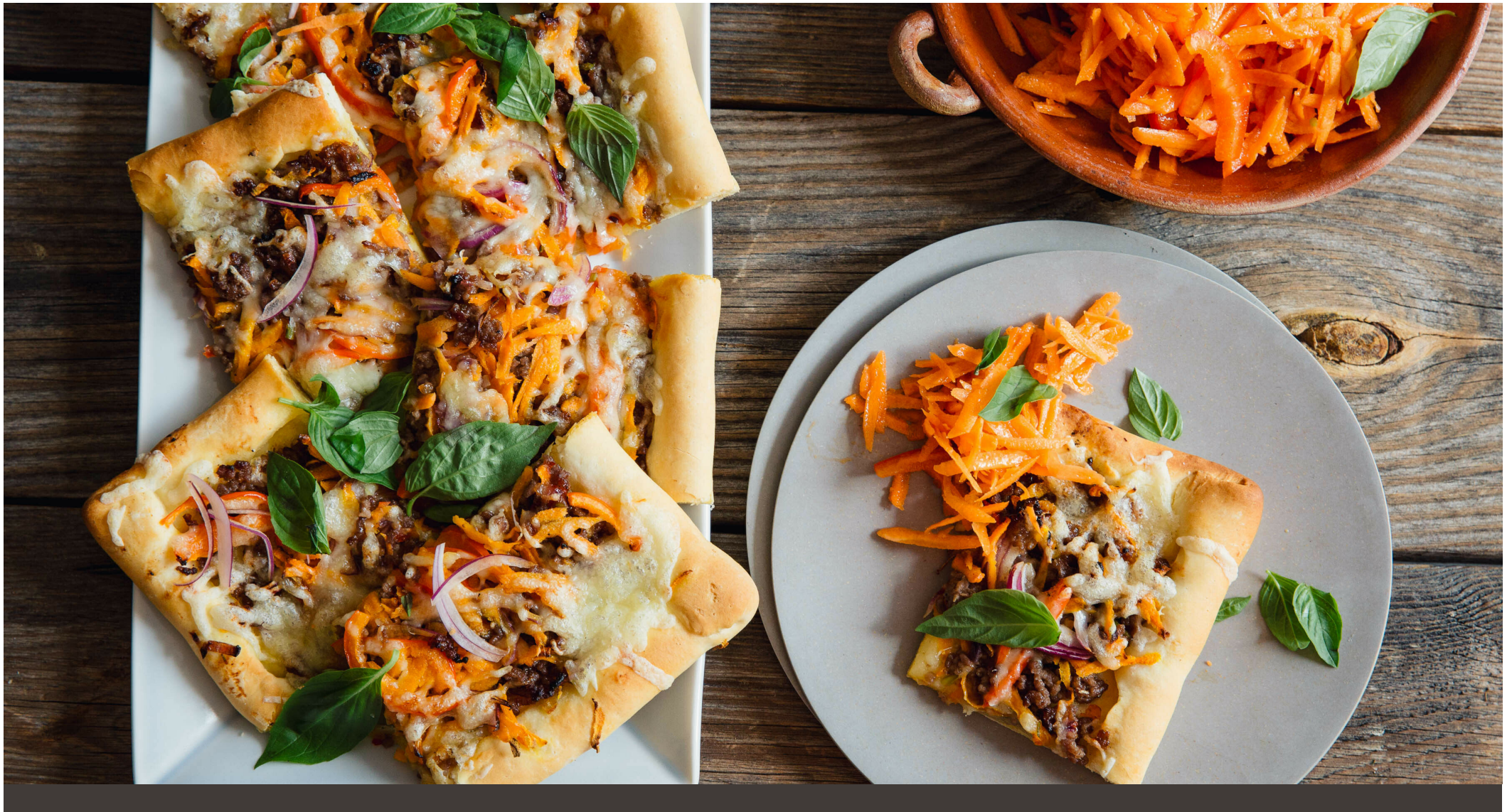




Thai-Pizza mit Schweinehack

und Paprika-Karotten-Salat



20-30min



3-4 Personen

An Thailand denkst du vermutlich nicht zuerst, wenn du das Wort „Pizza“ hörst. Aber wir können versichern: Das saftige Schweinehack mit Thai-Basilikum und Sweet-Chili-Sauce fühlt sich auf dem knusprigen Teig ausgesprochen wohl. Der knackig-frische Salat dazu wird pikant-süß angemacht und ist die passende Begleitung. Guten Appetit!

- 2 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Paprika
- 10g Thai-Basilikum
- 500g Schweinehackfleisch
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 200g junger Gouda, gerieben ²

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Küchenreibe

Allergene
Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1116kcal, Fett 46.0g,
Kohlenhydrate 114.3g, Eiweiß 54.0g



1. Gemüse vorbereiten

4. Pizzen backen

Das **Hackfleisch** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen und mit den **Zwiebelstreifen** belegen. Mit insgesamt der **½ der Paprikastreifen** und dem **Käse** bestreuen und die **Pizzen** 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und gar ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch**, die **Zwiebelwürfel** und die **Basilikumstiele** mit 1EL Pflanzenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 3-5Min. krümelig anbraten. Die **½ der Sweet-Chili-Sauce** unterrühren und mit je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Dressing anrühren

Die **übrige Sweet-Chili-Sauce** mit 1EL Pflanzenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



3. Teige vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils an den Rändern ca. 1cm breit nach innen umklappen.



6. Salat fertigstellen

Die **Karotten** und die **restlichen Paprikastreifen** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Pizza** nach Belieben in Stücke schneiden, mit etwas **Salat** und den **Basilikumblättern** garnieren und mit dem **übrigen Salat** servieren.