



Thai-Pizza mit Schweinehack

und Paprika-Karotten-Salat



20-30min



2 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!

- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 Paprika
- 10g Thai-Basilikum
- 250g Schweinehackfleisch
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ²

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

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

Energie 1132kcal, Fett 43.5g,
Kohlenhydrate 123.2g, Eiweiß 54.4g



1. Gemüse vorbereiten



4. Pizza backen

Das **Hackfleisch** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen und mit den **Zwiebelstreifen** belegen. Mit der **½ der Paprikastreifen** und dem **Käse** bestreuen und die **Pizza** 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und gar ist.



2. Hackfleisch braten

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



5. Dressing anrühren

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



3. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und an den Rändern ca. 1 cm 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.