

Pizza mit geräuchertem Hähnchen

und Zucchini auf würzigem Kürbiskernpesto



ca. 30min



3-4 Personen

Hach ja, die Pizza: Ein Gericht von legendärer Vielseitigkeit! So verzichtet die heutige Variation auf die klassische Tomatensauce und präsentiert sich stattdessen stolz mit einem aromatischen Pesto aus Kürbiskernen, Schnittlauch und Knoblauch als geschmackvolle Basis. Der Belag aus Zucchinischnitten, süßen Kirschtomaten und geräuchertem Hähnchen überzeugt ebenfalls auf ganzer Linie. Muss man einfach probiert haben!

Was du von uns bekommst

- 20g Schnittlauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zucchini
- 50g Kürbiskerne
- 250g Kirschtomaten
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 2 Packungen geräucherte Hähnchenstreifen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1027kcal, Fett 51.0g, Kohlenhydrate 97.8g, Eiweiß 39.2g



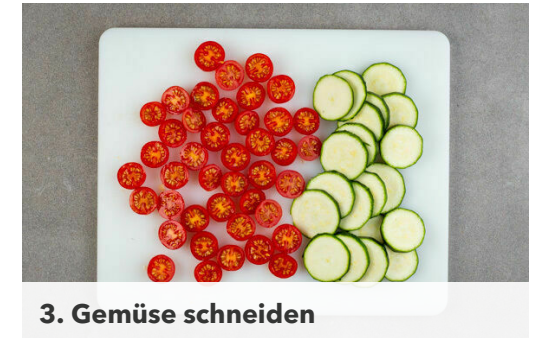
1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Schnittlauch** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Ca. **1/3 der Zucchini** in kleine Würfel schneiden.



2. Pesto pürieren

Den **Schnittlauch**, den **Knoblauch**, die **Zucchiniwürfel**, die **Kürbiskerne**, 4EL Olivenöl und 2EL Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem cremigen **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



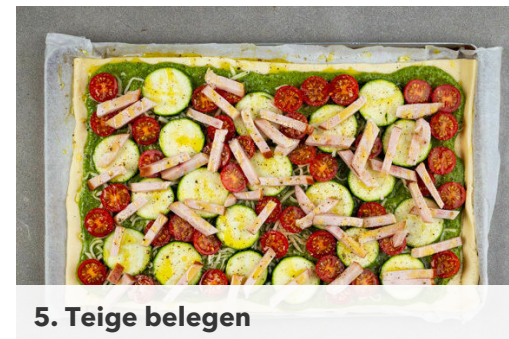
3. Gemüse schneiden

Die **übrige Zucchini** in dünne Scheiben schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren.



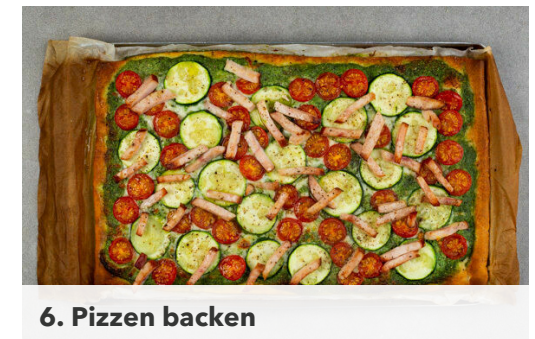
4. Teige ausrollen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, dann gleichmäßig mit dem **Pesto** bestreichen und den **Käse** darauf verteilen.



5. Teige belegen

Die **Zucchini**scheiben, die **Kirschtomaten** und die **Hähnchenstreifen** auf den **Teigen** verteilen, dann jeweils 1EL Olivenöl darüberträufeln und alles mit 1 Prise Salz würzen.



6. Pizzen backen

Die **Pizzen** 14-16Min. im Ofen backen, ggf. nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen. Die **Pizzen** aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und servieren.