



Pizza mit geräuchertem Hähnchen

und Zucchini auf würzigem Kürbiskernpesto



ca. 30min



2 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 Zucchinischeiben, süßen Kirschtomaten und geräuchertem Hähnchen überzeugt ebenfalls auf ganzer Linie. Muss man einfach probiert haben!

Was du von uns bekommst

- 10g Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zucchini
- 25g Kürbiskerne
- 250g Kirschtomaten
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 50g junger Gouda, gerieben ⁷
- 1 Packung geräucherte Hähnchenstreifen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 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 1028kcal, 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**, 2EL Olivenöl und 1EL Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem cremigen **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



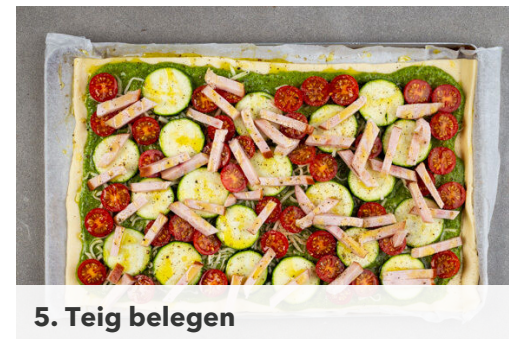
3. Gemüse schneiden

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



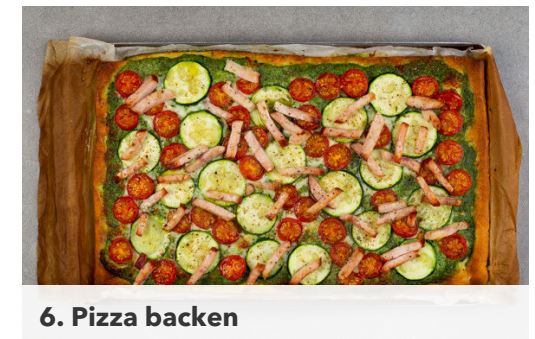
4. Teig ausrollen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, dann gleichmäßig mit dem **Pesto** bestreichen und den **Käse** darauf verteilen.



5. Teig belegen

Die **Zuchinischeiben**, die **Kirschtomaten** und die **Hähnchenstreifen** auf dem **Teig** verteilen, dann 1EL Olivenöl darüberträufeln und alles mit 1 Prise Salz würzen.



6. Pizza backen

Die **Pizza** 14-16Min. im Ofen backen, anschließend aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und servieren.