

## 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!

## Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 2 rote Paprika
- 10g Thai-Basilikum
- 400g Schweinehackfleisch
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 1 Packung Pizzateig <sup>1</sup>
- 200g junger Gouda, gerieben <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Küchenreibe

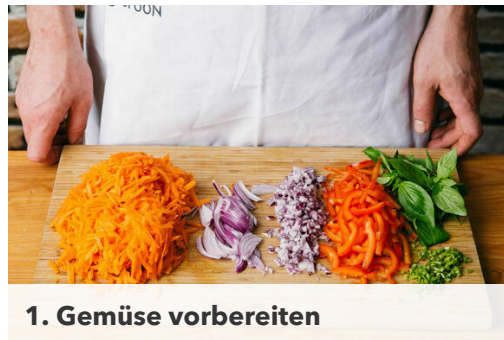
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

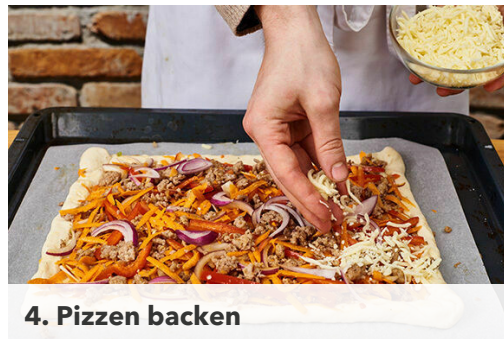
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1167kcal, Fett 54.9g, Kohlenhydrate 110.9g, Eiweiß 49.2g



**1. Gemüse vorbereiten**

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Thai-Basilikumblätter** abzupfen, die **Stiele** fein schneiden.



**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.