



Würzige BBQ-Pizza

mit gegrillter Paprika und Mais



30-40min



3-4 Personen

Mehr Aroma passt auf deine Pizza nicht drauf! Heute gibt es sie nämlich mit einer cremigen BBQ-Sauce als Basis, auf der du gebratene Paprikastreifen und knackigen Mais verteilst und alles mit Mozzarella überbackst. Vor dem Servieren garnierst du deine supersaftige Pizza noch mit frischem Koriander und eingelegten Zwiebeln.

Was du von uns bekommst

- 2 rote Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Dose Mais
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 3 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Mozzarellas ⁷
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Grillpfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

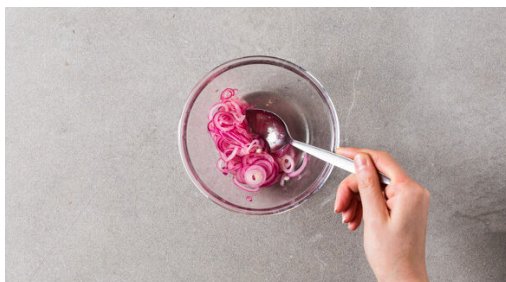
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1106kcal, Fett 50.5g, Kohlenhydrate 123.0g, Eiweiß 30.4g



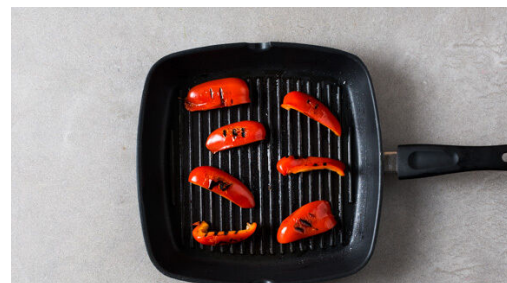
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und in hauchdünne Ringe schneiden. Den **Mais** in einem Sieb abtropfen lassen.



4. Zwiebeln einlegen

Die **Zwiebelringe** in einer Schüssel mit 300ml heißem Wasser übergießen und 1-2Min. ziehen lassen, anschließend das Wasser abgießen. Die **Zwiebeln** mit 6EL hellem Essig, 1/2-1TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und beiseitestellen.



2. Paprika grillen

Die **Paprikastreifen** mit 2EL Pflanzenöl vermengen und in einer Grillpfanne oder einer beschichteten Pfanne auf höchster Stufe 2-3Min. ohne Wenden anbraten. Erst jetzt wenden und weitere 2-3Min. braten. Es sollten deutliche Röstspuren zu sehen sein. Die **Paprika** mit 1 kräftigen Prise Salz würzen und aus der Pfanne nehmen.



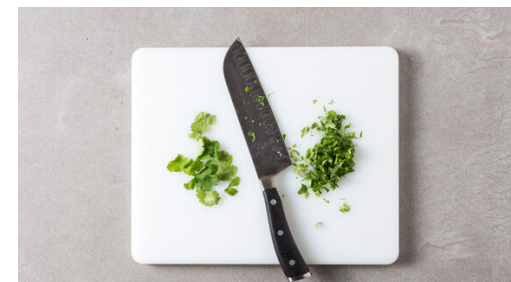
5. Käse mitbacken

Etwa 8-10Min. vor Backende den **Mozzarella** abtropfen lassen und in kleine Stücke zupfen. Die **Pizzen** mit dem **Mozzarella** belegen und zu Ende backen.



3. Pizzen belegen und backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Die **Crème fraîche** mit der **BBQ-Sauce**, der **Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und die **Teige** gleichmäßig damit bestreichen. Mit der **Paprika** und dem **Mais** belegen und die **Pizzen** im Ofen in ca. 15Min. goldbraun backen. Die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



6. Koriander schneiden

Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Pizzen** nach Belieben in Stücke schneiden und mit den **eingelekten Zwiebeln** und dem **Koriander** garniert servieren.