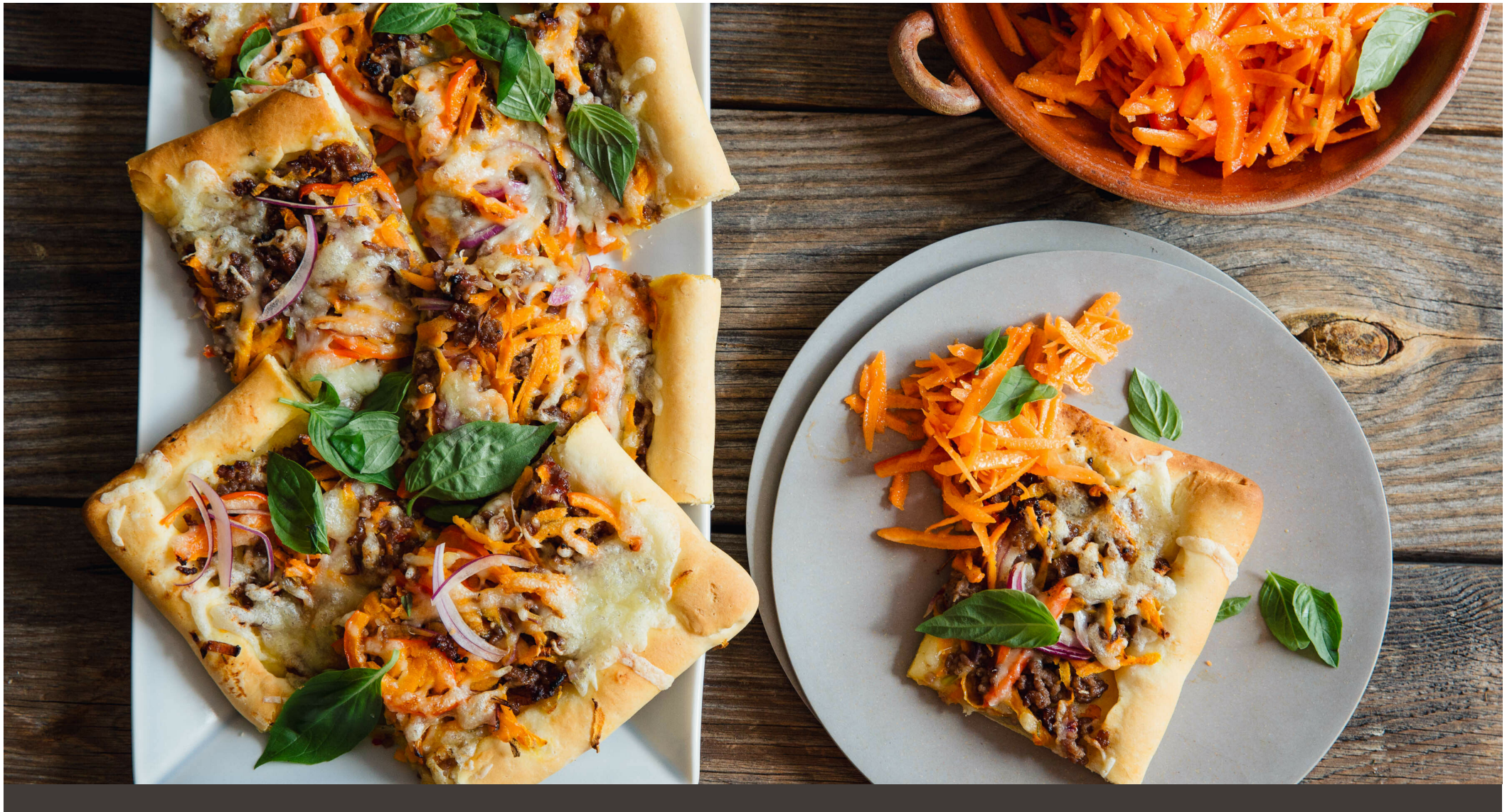




Thai-Pizza mit Schweinehack

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 Paprika
- 10g Thai-Basilikum
- 500g Schweinehackfleisch
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 2 Pck. Pizzateig¹
- 200g junger Gouda, gerieben²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Küchenreibe

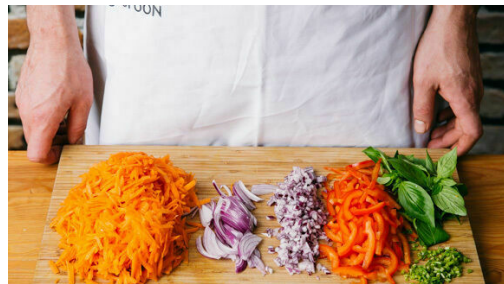
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1116kcal, Fett 46.0g, Kohlenhydrate 114.3g, Eiweiß 54.0g



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.



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.



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.



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.



5. Dressing anrühren

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



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.