



Thai-Pizza mit Schweinehack

und Paprika-Karotten-Salat



20-30min



2 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!

- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 Paprika
- 10g Thai-Basilikum
- 250g Schweinehackfleisch
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ²

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

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

Energie 1132kcal, Fett 43.5g,
Kohlenhydrate 123.2g, Eiweiß 54.4g



1. Gemüse vorbereiten

4. Pizza backen

Das **Hackfleisch** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen und mit den **Zwiebelstreifen** belegen. Mit der **½ der Paprikastreifen** und dem **Käse** bestreuen und die **Pizza** 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und gar ist.



2. Hackfleisch braten

5. Dressing anrühren

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



3. Teig vorbereiten

A person is shown from the chest down, wearing a white apron over a dark shirt. They are holding a small glass bowl containing a yellow-orange dressing and pouring it into a large glass bowl filled with shredded orange carrots. A silver spoon is held above the large bowl, having just finished pouring. The bowls are on a light-colored wooden cutting board, which is placed on a wooden table. The background is a rustic brick wall.

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.