



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

- 10g Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zucchini
- 25g Kürbiskerne
- 250g Kirschtomaten
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 125g geräucherte Hähnchenstreifen

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Energie 1030kcal, Fett 47.2g,
Kohlenhydrate 104.0g, Eiweiß 41.6g



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.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, dann gleichmäßig mit dem **Pesto** bestreichen und die **½ des Käses** darauf verteilen. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Käse** verwenden.



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.



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



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



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