



V1: Hähnchen-Käse-Pizza

mit gebratenem Lauch und Tomate



ca. 35min



3-4 Personen

Pizza ist zum Glück ein unendliches Konzept – so können wir immer schön weiterexperimentieren und neue schmackhafte Varianten erfinden. Wenn so viele Dinge zusammenkommen wie saftiges Hähnchenfilet, gebratener Lauch, fruchtige Tomaten und zweierlei Käse, dann kann auch nichts mehr schiefgehen, oder? Deftig gewürzt und knusprig gebacken findet dieses Experiment allgemeine Zustimmung!

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stangen Lauch
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 3 Tomaten
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 200g mittelalter Gouda, gerieben ⁷
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷

- 4EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1099kcal, Fett 44.8g,
Kohlenhydrate 103.5g, Eiweiß 62.3g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Lauch** längs halbieren und in feine Streifen schneiden, ggf. erneut abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen. Das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 2cm große Würfel schneiden.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen.



Den **Lauch** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 4EL Butter und 2 kräftigen Prisen Salz bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten, bis der **Lauch** weich ist, dann die Pfanne vom Herd nehmen.



Den **Gouda** auf die **Teige** streuen und den **Lauch**, das **Fleisch** und die **Tomaten** darauf verteilen. Mit der **Gewürzmischung** sowie 2 Prisen Pfeffer würzen und 15-17Min. im Ofen backen, bis der **Teig** leicht knusprig und der **Käse** goldgelb ist. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



Die **Tomaten** in 1-2cm große Würfel schneiden.



Den **Hartkäse** grob reiben und auf den noch heißen **Pizzen** verteilen. Die **Pizzen** in Stücke schneiden und servieren.