



Hähnchen-Käse-Pizza

mit gebratenem Lauch und Tomate



ca. 35min



2 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!

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Lauch
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 2 Tomaten
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 1 Stück italienischer Hartkäse ²

- 2EL Butter ²
- Salz und Pfeffer

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

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

Energie 1092kcal, Fett 43.5g,
Kohlenhydrate 105.4g, Eiweiß 61.7g



1. Zutaten vorbereiten

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.



2. Lauch braten

Den **Lauch** und den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten, bis der **Lauch** weich ist, dann die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Tomaten schneiden

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



4. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen.



5. Pizza belegen

Den **Gouda** auf den **Teig** streuen und den **Lauch**, das **Fleisch** und die **Tomaten** darauf verteilen. Mit der **½ der Gewürzmischung** sowie 1 Prise Pfeffer würzen und 15-17Min. im Ofen backen, bis der **Teig** leicht knusprig und der **Käse** goldgelb ist.



6. Fertigstellen & servieren

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