



Hähnchenpizza „Mexiko“

mit Avocado und Tomatensalsa



30-40min



2 Personen

Hast du Lust auf etwas Neues? Dann probiere doch mal diese Pizza auf mexikanische Art! Sie wird mit einer erfrischenden Limetten-Sauerrahm-Creme bestrichen und mit zart gebratenen Hähnchenstreifen, cremiger Avocado und einer würzigen Salsa aus Tomaten, Chili und Lauchzwiebeln belegt. Dazu ein Spritzer Limette und du wirst begeistert sein!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher saure Sahne ⁷
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Thai-Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Avocado
- 1 Päckchen Chili-con-Carne-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 964kcal, Fett 37.5g, Kohlenhydrate 104.1g, Eiweiß 46.1g



1. Fleisch schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und gegen die Faser in ca. 1cm dünne Streifen schneiden.



2. Creme anrühren

Die **Limettenschale** abreiben. Die **saure Sahne nach Geschmack** mit der **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer glatt rühren und mit dem **Limettenabrieb** würzen.



3. Pizza belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Creme** bestreichen. Die **Hähnchenstreifen** darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Pizza** im Ofen 10-12Min. backen.



4. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** in feine Ringe schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Chilischote** längs halbieren, für weniger Schärfe entkernen und fein hacken. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in **Spalten** schneiden.



5. Salsa zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. Die **Tomaten**, die **Zwiebeln**, die **Lauchzwiebeln**, die **Chili** und den **Knoblauch** mit **2EL Limettensaft** und **1EL Olivenöl** zu einer **Salsa** mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Avocado schneiden

Die **Avocado** halbieren und den Stein entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Esslöffel aus der Schale lösen, in dünne Scheiben schneiden und mit den **Zwiebelringen** auf der **Pizza** verteilen. Die **Pizza** mit der **Salsa** beträufeln und mit den **Limettenspalten** garniert servieren.