



## Hähnchenpizza „Mexiko“

mit Avocado und Tomatensalsa



30-40min



3-4 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
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Becher saure Sahne <sup>7</sup>
- 2 Packungen Pizzateig <sup>1</sup>
- 3 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 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
- 2 Backbleche
- 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 816kcal, Fett 24.0g, Kohlenhydrate 100.4g, Eiweiß 43.8g



**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. Pizzen belegen**

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Creme** bestreichen. Die **Hähnchenstreifen** darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Pizzen** im Ofen 10-12Min. backen. Die Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



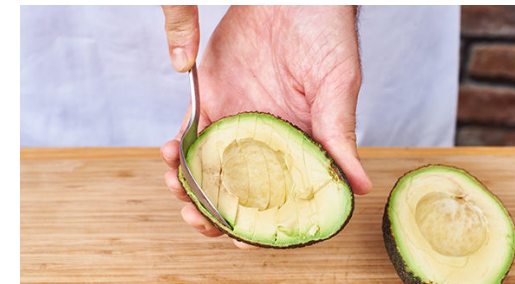
**4. Gemüse schneiden**

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, **eine Zwiebel** fein würfeln, die **andere Zwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Chilischote** längs halbieren, für weniger Schärfe entkernen und fein hacken. **1 Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** 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 **2-3EL Limettensaft** und **1-2EL 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 den **Pizzen** verteilen. Die **Pizzen** mit der **Salsa** beträufeln und mit den **Limettenspalten** garniert servieren.