



Tortilla-BBQ-Pizza mit Hähnchen

und Zucchini, darauf Tomatentopping



20-30min



2 Portionen

Wir geben es zu: Wir kochen zwar unglaublich gern, aber manchmal sind auch wir ein bisschen faul. Und da kommt das heutige Gericht wie gerufen, denn es macht kaum Arbeit und wenig Abwasch und schmeckt trotzdem fantastisch. Tortillas werden fix zu Pizzaböden umfunktioniert; darauf tummeln sich frische Zucchini, geräucherte Hähnchensteifen und geschmolzener Käse auf einer würzigen BBQ-Saucenbasis. Ein fauler Tag mit Happy End!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Tortillas ³
- 2 Pck. BBQ-Sauce ^{1,5}
- 1 Zucchini
- 125g geräucherte Hähnchenstreifen
- 100g junger Gouda, gerieben ⁴
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ²
- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier

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

Allergene

Sellerie (1), Eier (2), Gluten (3), Milch (4), Senf (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 613kcal, Fett 35.3g, Kohlenhydrate 43.1g, Eiweiß 31.8g



1. Tortillas vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. **2 Tortillas** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit je 1TL Olivenöl bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten legen.



2. Sauce anrühren

Die **BBQ-Sauce** mit 2EL Ketchup zu einer **Sauce** verrühren und die **Tortillas** gleichmäßig damit bestreichen.



3. Tortilla-Pizzen backen

Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden, dann auf den **Tortillas** verteilen und mit 1 Prise Salz bestreuen. Die **Hähnchenstreifen** und den **Käse** darübergeben und die **Tortilla-Pizzen** im Ofen 7-10Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist und die **Tortillas** goldbraun sind.



4. Tomaten zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann mit dem **Knoblauch**, 2EL Mayonnaise und 1TL hellem Essig vermengen.



5. Tortilla-Pizzen servieren

Die **Tortilla-Pizzen** aus dem Ofen nehmen und mit dem **Tomatentopping** garniert servieren.



6. Pizzen mal zwei

Wer großen Hunger hat, kann natürlich mehr Tortillas verwenden und den Belag dementsprechend aufteilen. Du kannst auch selbst kreativ werden und die übrigen Tortillas mit allem belegen, was dein Kühlschrank so hergibt: Tomatenmark, Mais, Salami, ...