



Herzhafte Serrano-Chorizo-Pizza

mit Paprika, Kirschtomaten und Crème fraîche



ca. 30min



2 Personen

Lust auf einen entspannten Pizzaabend für Groß und Klein, mit massig Käse und extra viel Fleisch? Dein Wunsch sei uns Befehl! Der italienische Klassiker wird heute mit saftigem Serranoschinken und würziger Chorizo, mit feiner Paprika und fruchtigen Kirschtomaten belegt. Crème fraîche aufgepeppt mit einer Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung versteckt sich unter dem lecker geschmolzenen Käse. Pizza ist halt die Essenz des Glücks!

Was du von uns bekommst

- 1 Paprika
- 250g Kirschtomaten
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Pck. Serranoschinken
- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 75g geriebener Cheddar ²
- 100g Chorizo, gewürfelt ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Backpapier

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1275kcal, Fett 66.8g, Kohlenhydrate 108.4g, Eiweiß 50.5g



1. Zutaten schneiden

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Tomaten** halbieren.



2. Zutaten backen

Die **Paprika** und die **Tomaten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen, dann ca. 10Min. im Ofen backen. **Tipp:** Der Ofen muss nicht vollständig vorgeheizt sein.



3. Pizza vorbereiten

Die **Crème fraîche** mit der **Gewürzmischung** verrühren. Den **Schinken** in ca. 2cm breite Streifen zerteilen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen (siehe Schritt 6). Die **Crème fraîche** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen und mit dem **Käse** bestreuen.



4. Pizza belegen

Die **Paprika** und die **Tomaten** aus dem Ofen nehmen und die Hitze auf 220°C (200°C Umluft) reduzieren. Die **Paprika** und die **Tomaten** auf dem **Käse** verteilen, dann den **Schinken** und die **Chorizo** darauf verteilen.



5. Pizza backen

Die **Pizza** ca. 15Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist. Die **Pizza** in gleichmäßige Stücke schneiden und servieren.



6. In die Pfanne hauen

Wenn kein zweites Backblech vorhanden ist, können die Paprika und Tomaten alternativ auch in einer großen Pfanne angebraten werden.