



Herzhafte Serrano-Chorizo-Pizza

mit Paprika, Kirschtomaten und Crème fraîche



30-40min



3-4 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

- 2 Paprika
- 500g Kirschtomaten
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Pck. Serranoschinken
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 150g geriebener Cheddar ²
- 200g Chorizo, gewürfelt ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- Backofen und 3 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 50.4g



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 2EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen, dann ca. 10Min. im Ofen backen. **Tipp:** Der Ofen muss nicht vollständig vorgeheizt sein.



3. Pizzen vorbereiten

Die **Crème fraîche** mit der **Gewürzmischung** verrühren. Den **Schinken** in ca. 2cm breite Streifen zerteilen. Die **Teige** mit den Papieren nach unten auf zwei Backbleche ausrollen (siehe Schritt 6). Die **Crème fraîche** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen und mit dem **Käse** bestreuen.



4. Pizzen 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. Pizzen backen

Die **Pizzen** ca. 15Min. im Ofen backen, bis die **Teige** goldbraun und knusprig sind. Die **Pizzen** in gleichmäßige Stücke schneiden und servieren.



6. In die Pfanne hauen

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