



Würzige BBQ-Pizza

mit gegrillter Paprika und Mais



30-40min



2 Personen

Mehr Aroma passt auf deine Pizza nicht drauf! Heute gibt es sie nämlich mit einer cremigen BBQ-Sauce als Basis, auf die du gebratene Paprikastreifen und knackigen Mais verteilst und alles mit Mozzarella überbackst. Vor dem Servieren garnierst du deine supersaftige Pizza noch mit frischem Koriander und eingekochten Zwiebeln.

Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose Mais
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Becher Schmand ⁷
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Mozzarella ⁷
- 10g frischer Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Grillpfanne
- Wasserkocher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1131kcal, Fett 50.0g, Kohlenhydrate 126.8g, Eiweiß 35.4g



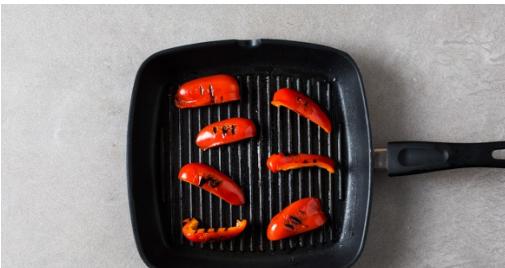
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in 2cm breite Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen und in hauchdünne Ringe schneiden. Die **1/2 der Maiskörner** in einem Sieb abtropfen lassen. **Tipp:** Mit dem **restlichen Mais** z. B. den nächsten Salat aufpeppen.



4. Zwiebeln einlegen

Die **Zwiebelringe** in einer Schüssel mit 200ml heißem Wasser übergießen und 1-2Min. ziehen lassen, anschließend das Wasser abgießen. Die **Zwiebeln** mit 1 Prise Salz, 4EL mildem Essig (z.B. weißer Balsamicoessig) und 1/2TL Zucker vermischen und beiseitestellen.



2. Paprika grillen

Die **Paprikastreifen** mit 1EL Pflanzenöl vermengen und in einer Grillpfanne oder einer beschichteten Pfanne auf höchster Stufe 2-3Min. ohne Wenden anbraten. Erst jetzt wenden und weitere 2-3Min. braten. Es sollten deutliche Grillspuren zu sehen sein. Die **Paprika** salzen und aus der Pfanne nehmen.



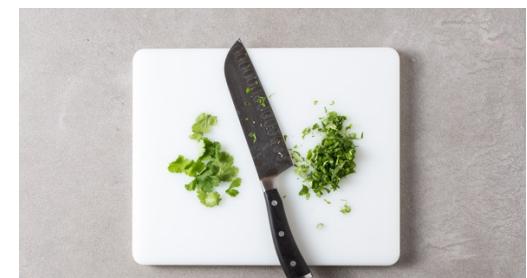
3. Pizza belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Ca. **3/4 des Schmands** mit der **BBQ-Sauce**, der **1/2 der Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer verrühren und den **Teig** damit gleichmäßig bestreichen. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Schmand** nehmen. Mit der **Paprika** und dem **Mais** belegen und die **Pizza** im Ofen ca. 15Min. goldbraun backen.



5. Käse verteilen

Etwa 8-10Min. vor Backende den **Mozzarella** abtropfen lassen und in kleine Stücke zupfen. Die **Pizza** mit dem **Mozzarella** belegen und zu Ende backen.



6. Koriander schneiden

Die **Korianderblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **Pizza** in Stücke schneiden und nach Geschmack mit den **eingelegten Zwiebeln** und dem **Koriander** garniert servieren.