



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 eingelegten Zwiebeln.

- 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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

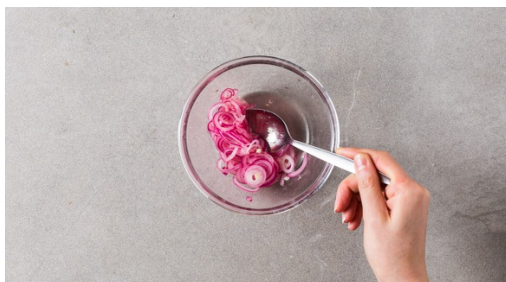
- Backofen und Backblech
- Grillpfanne
- Wasserkocher
- Sieb

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

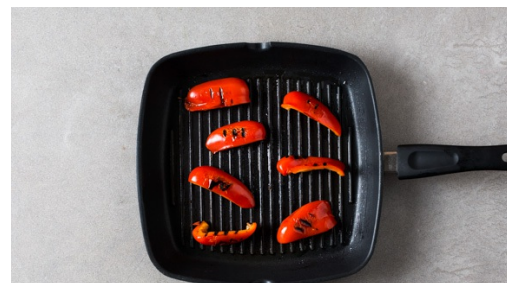
Energie 1131kcal, Fett 50.0g,
Kohlenhydrate 126.8g, Eiweiß 35.4g



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.



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.



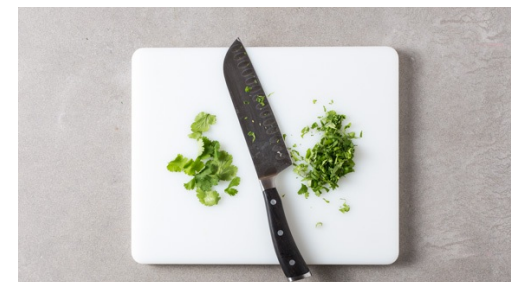
Die **Paprikastreifen** mit 1EL Pflanzenöl vermengen und in einer Grillpfanne oder einer beschichteten Pfanne auf höchster Stufe 2-3Min. ohne Wenden anbraten. Erst jetzt wenden und weitere 2-3Min. braten. Es sollten deutliche Grillspuren zu sehen sein. Die **Paprika** salzen und aus der Pfanne nehmen.



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



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.



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