



## Hähnchenpizza „Mexiko“

mit Avocado und Tomatensalsa



30-40min



2 Portionen

Hast du Lust auf etwas Neues? Dann probiere doch mal diese Pizza auf mexikanische Art! Sie wird mit einer erfrischenden Limetten-Sauerrahm-Creme bestrichen und mit zart gebratenen Hähnchenstreifen, cremiger Avocado und einer würzigen Salsa aus Tomaten, Chili und Lauchzwiebeln belegt. Dazu ein Spritzer Limette und du wirst begeistert sein!



## Was du von uns bekommst

- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher saure Sahne<sup>2</sup>
- 1 Pck. Pizzateig<sup>1</sup>
- 1 Tomate
- 1 rote Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Thai-Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Avocado
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

## Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 964kcal, Fett 37.5g,  
Kohlenhydrate 104.1g, Eiweiß 46.1g



### 1. Fleisch schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und gegen die Faser in ca. 1cm dünne Streifen schneiden.



### 2. Creme anrühren

Die **Limettenschale** abreiben. Die **saure Sahne nach Geschmack** mit der **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer glatt rühren und mit dem **Limettenabrieb** würzen.



### 3. Pizza belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Creme** bestreichen. Die **Hähnchenstreifen** darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Pizza** im Ofen 10-12Min. backen.



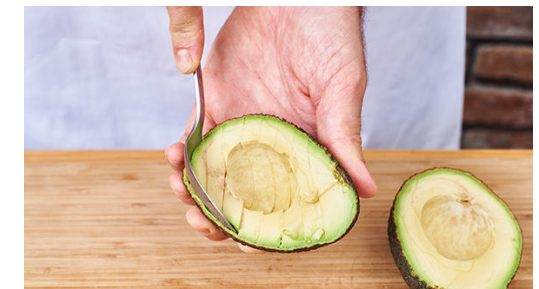
### 4. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** in feine Ringe schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Chilischote** längs halbieren, für weniger Schärfe entkernen und fein hacken. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in **Spalten** schneiden.



### 5. Salsa zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. Die **Tomaten**, die **Zwiebelwürfel**, die **Lauchzwiebeln**, die **Chili** und den **Knoblauch** mit **2EL Limettensaft** und **1EL Olivenöl** zu einer **Salsa** mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 6. Avocado schneiden

Die **Avocado** halbieren und den Stein entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Esslöffel aus der Schale lösen, in dünne Scheiben schneiden und mit den **Zwiebelringen** auf der **Pizza** verteilen. Die **Pizza** mit der **Salsa** beträufeln und mit den **Limettenspalten** garniert servieren.