

Hähnchenpizza „Mexiko“

mit Avocado und Tomatensalsa

 30-40min  4 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

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 unbeschaltete Limetten
- 2 Becher saure Sahne ²
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 2 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Thai-Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Avocado
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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 816kcal, Fett 24.0g, Kohlenhydrate 100.4g, Eiweiß 43.8g



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.



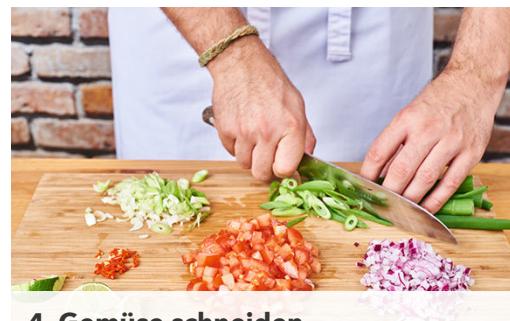
2. Creme anrühren

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



3. Pizzen belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Creme** bestreichen. Die **Hähnchenstreifen** darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Pizzen** im Ofen 10-12Min. backen. Die Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



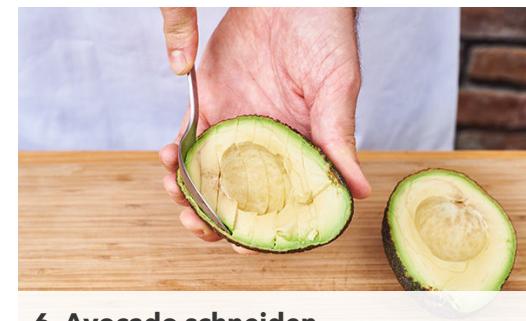
4. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, **eine Zwiebel** fein würfeln, die **andere Zwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Chilischote** längs halbieren, für weniger Schärfe entkernen und fein hacken. **1 Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** 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 **2-3EL Limettensaft** und 2EL 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 den **Pizzen** verteilen. Die **Pizzen** mit der **Salsa** beträufeln und mit den **Limettenspalten** garniert servieren.