



Superschnelle Pizza

mit asiatischem Gemüsemix und Kräutern



ca. 25min



2 Personen

Wenn die Pizza nach Asien reist und ihre liebsten kulinarischen Entdeckungen mitbringt, sieht das so aus: Auf einer würzig-süßen Hoisin-Tomaten-Sauce werden Käse und eine vorgeschnittene Wok-Gemüsemischung mit Spitzkohl, Paprika und Sprossen gebacken, bevor die Pizza zum Servieren noch mit einer frischen Kräuter-Limetten-Salsa mit Koriander und Thai-Basilikum verfeinert wird. Raffiniert!

Was du von uns bekommst

- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Packung geriebener Gouda ⁷
- 1 Packung chinesischer Gemüsemix
- 10g frisches Thai-Basilikum & Koriander
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 1 Lauchzwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitronenpresse

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

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 996kcal, Fett 44.8g, Kohlenhydrate 108.0g, Eiweiß 34.3g



1. Sauce vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Tomate** in grobe Stücke schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Tomatenstücke** mit **1 Knoblauchhälfte**, der **Hoisinsauce** und 1 Prise Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer glatten **Sauce** pürieren.



4. Salsa vorbereiten

Die **Thai-Basilikumblätter** und die **Korianderblätter** abzupfen und grob schneiden. Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



2. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Sauce** bestreichen, dabei rundum einen kleinen Rand frei lassen. Das Püriergefäß und den Pürierstab abspülen.



5. Salsa pürieren

Die **Erdnüsse** grob hacken und mit den **Kräutern**, dem **restlichen Knoblauch**, dem **Limettensaft**, 1EL Olivenöl, 1EL Wasser, 1/2TL Zucker sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab im hohen Gefäß zu einer **Salsa** mixen. Ggf. erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Pizza backen

Erst den **Käse**, dann den **Gemüsemix** auf dem **Teig** verteilen. Die **Pizza** 15–20Min. im Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig ist.



6. Lauchzwiebel schneiden

Die **Lauchzwiebel** schräg in dünne Ringe schneiden. Die **Pizza** nach Belieben mit der **Kräutersalsa** und den **Lauchzwiebeln** garnieren, in Stücke schneiden und mit den **Limettenspalten** servieren.