



Superschnelle Pizza

mit asiatischem Gemüsemix und Kräutern



Cooking Time



3-4 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

- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packung Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 2 Packung Pizzateig ¹
- 2 Packung geriebener Gouda ⁷
- 2 Packungen chinesischer Gemüsemix
- 10g frisches Thai-Basilikum & Koriander
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Packung Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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 914kcal, Fett 38.4g, Kohlenhydrate 105.5g, Eiweiß 31.1g



1. Sauce vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Tomaten** in grobe Stücke schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Tomatenstücke** mit **1 Knoblauchhälfte**, der **Hoisinsauce** und 1-2 Prisen 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. **1 Limette** halbieren und auspressen, die **zweite Limette** in Spalten schneiden.



2. Teig vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Sauce** bestreichen, dabei rundum einen kleinen Rand frei lassen. Das Püriergefäß und den Pürierstab abspülen.



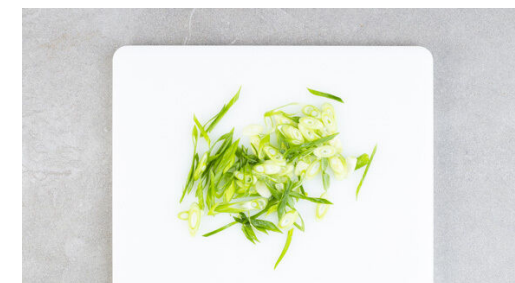
5. Salsa pürieren

Die **Erdnüsse** grob hacken und mit den **Kräutern**, dem **restlichen Knoblauch**, dem **Limettensaft**, 2EL Olivenöl, 2EL Wasser, 1TL 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. Pizzen backen

Erst den **Käse**, dann den **Gemüsemix** auf den **Teigen** verteilen. Die **Pizzen** 15-20Min. im Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig ist. Je nach Ofen die Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



6. Lauchzwiebeln schneiden

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