



## 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 <sup>1,6,11</sup>
- 2 Packung Pizzateig <sup>1</sup>
- 2 Packung geriebener Gouda <sup>7</sup>
- 2 Packungen chinesischer Gemüsemix
- 10g frisches Thai-Basilikum & Koriander
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Packung Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>
- 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.



### 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.



### 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.



### 4. Salsa vorbereiten

Die **Thai-Basilikumblätter** und die **Korianderblätter** abzupfen und grob schneiden. 1 **Limette** halbieren und auspressen, die **zweite Limette** in Spalten schneiden.



### 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.



### 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.