



Pizza mexicana mit Feta & Guacamole

mit Mais, Koriander und Limette



ca. 25min



2 Personen

Das Schwierige am Pizza-selber-Machen ist ja immer der Teig. Das Problem entsteht hier aber gar nicht erst, denn bei diesen mexikanisch inspirierten, mit süßem Mais, Zwiebelringen und salzigem Feta belegten Pizzen besteht der Boden praktischerweise aus knusprigen Tortillas. Schneller geht's nimmer! Am Ende noch einen guten Klecks Guacamole drauf, mit Koriander und frischer Limette garnieren und fertig sind die Fiesta-Häppchen!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose Mais
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Packung Tortillas ¹
- 1 unbehandelte Limette
- 10g frischer Koriander
- 1 Becher Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Sieb

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

Kochtipp

Übrige Tortillas in Stücke schneiden, mit Öl und Salz vermischen und bei 180°C in ca. 8Min. zu Tortillachips backen.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 650kcal, Fett 30.9g, Kohlenhydrate 72.3g, Eiweiß 21.9g



1. Belag vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. Die **1/2 des Maises** in einem Sieb abtropfen lassen. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Mais** verwenden.



4. Pizzen backen

Die **Pizzen** 10-15Min. auf der untersten Schiene backen.



2. Sauce vorbereiten

Die **1/2 der gehackten Tomaten** mit der **1/2 des Paprikapulvers** und 1 Prise Salz verrühren.



5. Garnitur vorbereiten

Inzwischen die **Limette** in Spalten schneiden. Den **Koriander** **samt Stängeln** fein schneiden.



3. Tortillas belegen

Je nach Größe des Ofens **4-5 Tortillas** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech oder direkt auf einen Ofenrost legen. Die **Tortillas** mit je **1-2EL Tomatensauce** bestreichen und gleichmäßig mit den **Zwiebeln**, dem **Mais** und dem **Feta** belegen.



6. Anrichten und servieren

Die **Pizzen** nach Belieben mit der **Guacamole** und dem **Koriander** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.