



## Pizza mexicana mit Feta & Guacamole

mit Mais, Koriander und Limette



ca. 25min



3-4 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

- 2 Packungen Feta 7
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose Mais
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Packung Tortillas 1
- 2 unbehandelte Limetten
- 10g frischer Koriander
- 2 Becher Guacamole

## Was du zu Hause benötigst

- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Sieb

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 618kcal, Fett 30.3g, Kohlenhydrate 67.3g, Eiweiß 20.4g



### 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. Den **Mais** in einem Sieb abtropfen lassen.



### 4. Pizzen backen

Die **Pizzen** 10-15Min. auf mittleren und der untersten Schiene im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



### 2. Sauce vorbereiten

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



### 5. Garnitur vorbereiten

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



### 3. Tortillas belegen

Je **4 Tortillas** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech oder direkt auf Ofenroste 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.