

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!

- 2 Packungen Fetakäse 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

- Salz

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Sieb

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

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



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.



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



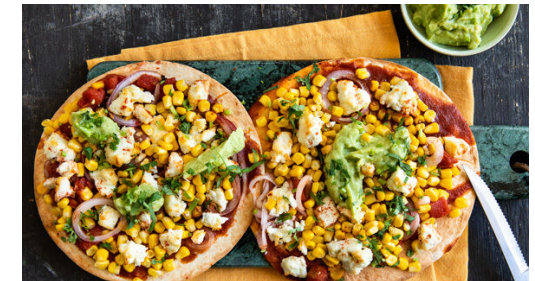
Die **gehackten Tomaten** mit der **1/2 des Paprikapulvers** und 1 Prise Salz verrühren.



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



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.



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