



Pizza Cajun-Style mit Rauchwurst

und würziger Gemüsesauce



30-40min



3-4 Personen

Das Konzept Pizza ist zum Glück ein universelles – wie viele wunderbare Kreationen jenseits der bekannten Klassiker würden uns sonst entgehen! Wir bereiten heute zuerst aus Karotten, Sellerie, gelber Paprika und natürlich Tomaten eine lecker-würzige Sauce zu, die wir auf dem Teig verteilen. Darauf kommen deftige Rauchwurst und eine ordentliche Portion Käse, als besonderen Kick gibt's noch frischen Koriander. Viva la pizza!

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 2 Stangensellerie 9
- 2 gelbe Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 2 Rauchwürste
- 2 Packungen Pizzateig 1
- 2 Packungen geriebener Gouda 7
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1069kcal, Fett 52.4g, Kohlenhydrate 103.5g, Eiweiß 39.3g



1. Gemüse anbraten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Sellerie** ebenfalkls in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotten** und den **Sellerie** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5-6Min. braten, bis das **Gemüse** weich ist.



2. Paprika dazugeben

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Mit in die Pfanne geben und 2-3Min. braten.



3. Gemüse verfeinern

Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **1/2 des Paprikapulvers** und den **Knoblauch** zum **Gemüse** in die Pfanne geben, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und ca. 30Sek. mitbraten.



4. Sauce köcheln

Die **gehackten Tomaten** dazugeben und zum Kochen bringen. 2-3Min. sanft köcheln lassen, bis der Großteil der Flüssigkeit verdampft und die **Gemüsesauce** eingedickt ist. Vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Paprikapulver** abschmecken. Die **Rauchwurst** in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden.



5. Pizzen backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und die **Gemüsesauce** gleichmäßig darauf verteilen. Den **Käse** darüberstreuen und mit der **Rauchwurst** belegen. Die **Pizzen** mit dem **Oregano** bestreuen, jeweils mit 1TL Olivenöl beträufeln 15-20Min. im Ofen knusprig backen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



6. Garnieren und servieren

Den **Koriander** samt **Stängeln** grob schneiden. Die **Pizzen** in Stücke schneiden und mit dem **Koriander** garniert servieren.