



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!

- 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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne

Allergene

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

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



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Sellerie** ebenfalls 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.



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



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.



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.



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.



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