



Superschnelle Pizza

mit asiatischem Gemüsemix und Kräutern



ca. 25min



2 Personen

Wenn die Pizza nach Asien reist und ihre liebsten kulinarischen Entdeckungen mitbringt, sieht das so aus: Auf einer würzig-süßen Hoisin-Tomaten-Sauce werden Käse und eine vorgeschnittene Wok-Gemüsemischung mit Spitzkohl, Paprika und Sprossen gebacken, bevor die Pizza zum Servieren noch mit einer frischen Kräuter-Limetten-Salsa mit Koriander und Thai-Basilikum verfeinert wird. Raffiniert!

- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 50ml Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 100g geriebener Gouda ⁷
- 400g chinesischer Gemüsemix
- 10g Thai-Basilikum & Koriander
- 1 unbehandelte Limette
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 1 Lauchzwiebel

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 980kcal, Fett 36.3g,
Kohlenhydrate 125.5g, Eiweiß 34.4g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Tomate** in grobe Stücke schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Tomatenstücke** mit **1 Knoblauchhälfte**, der **Hoisinsauce** und 1 Prise Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer glatten **Sauce** pürieren.



Die **Thai-Basilikumblätter** abzupfen und mit dem **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Sauce** bestreichen, dabei rundum einen schmalen Rand frei lassen. Das Püriergefäß und den Pürierstab abspülen.



Die **Erdnüsse** grob hacken und mit den **Kräutern**, dem **restlichen Knoblauch**, dem **Limettensaft**, 1EL Olivenöl, 1EL Wasser, 1/2TL Zucker sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab im hohen Gefäß zu einer **Salsa** mixen. Ggf. erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Erst den **Käse**, dann den **Gemüsemix** auf dem **Teig** verteilen. Die **Pizza** 15-20Min. im Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig ist.



Die **Lauchzwiebel** schräg in dünne Ringe schneiden. Die **Pizza** nach Belieben mit der **Kräutersalsa** und den **Lauchzwiebeln** garnieren, in Stücke schneiden und mit den **Limettenspalten** servieren.