

4

MEXIKANISCHE PIZZA

Nährwertangaben pro Person

Kohlenhydrate in g

89

Fett in g

50

Eiweiss in g

35

Energie in kcal

940

⌚ Servierfertig: ca. 30 Min.



Feedback teilen:



Ruf uns einfach kostenlos an unter 0800 723 7809

Schreibe eine E-Mail an feedback@kochabo.de

Bewerte unsere Rezepte jede Woche auf facebook.com/kochabo.de



ZUTATEN	2 Personen	4 Personen
Pizzateig	1 PK	2 PK
rote Zwiebel	1 Stk.	2 Stk.
Kirschtomaten	ca. 125 g	ca. 250 g
Bohnenmix	½ Dose	1 Dose
passierte Tomaten	ca. 125 ml	ca. 250 ml
Gouda	ca. 150 g	ca. 300 g
Avocado	½ Stk.	1 Stk.
Koriander	½ Bund	1 Bund
Limette	½ Stk.	1 Stk.
Öl	1 EL	2 EL
Olivenöl	2 TL	4 TL
Salz, Pfeffer	Prise	Prise

1

Backofen auf ca. 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2

Kirschtomaten waschen und halbieren. **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. **Dose** öffnen, **Bohnenmix** abgießen und unter fließendem Wasser abspülen.

3

Pizzateig auf einem Backblech ausrollen, mit den **passierten Tomaten** bestreichen, **salzen** und **pfeffern**. **Bohnen-Mais-Mischung**, **Zwiebelringe** und **Tomatenhälften** gleichmäßig auf der Pizza verteilen und mit **Käse** bestreuen. Pizza etwa 15-20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen (Teig sollte knusprig sein und **Käse** vollständig geschmolzen).

4

In der Zwischenzeit **Koriander** waschen, trockenschütteln und fein hacken. **Limette** pressen. **Avocado** halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben. Anschließend **Avocado** in kleine Stücke schneiden und mit dem **Koriander** mischen. Mischung mit **Olivenöl** und **Limettensaft** beträufeln, etwas **salzen** und **pfeffern** und zur Seite stellen.

5

Avocadowürfel gleichmäßig auf der fertig gebackenen Pizza verteilen. **Pizza** in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und servieren.