

Hähnchen-Pizza Mexiko bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Mehl, 2-3 Prisen Salz, 10 gr frische Hefe, 6 Esslöffel Öl, 600 gr Tomaten, 1 Zehe Knoblauch, 1 Zwiebel, 70 gr Tomatenmark, 1 Prise Chilipulver, 1 Esslöffel getr. Oregano, 1 Prise Zucker, 1 Prise Pfeffer, 1 rote Paprikaschote, 1 Dose rote Bohnen (Abtropfgewicht: 250 g), 1 Dose Mais (Abtropfgewicht: 285 g), 150 gr Schafskäse, 600 gr Hähnchenbrustfilet, 50 gr geriebener Gouda.

Die Vorbereitungen:

Mehl mit Salz vermischen, Hefe in die Mitte hineinbröckeln. Mit 2 EL lauwarmem Wasser verrühren, etwas Mehl darüber stäuben. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Mehl mit Vorteig, 1 Esslöffel Öl und etwa 100 ml lauwarmem Wasser zu einem Teig verkneten. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Die Zubereitung:

Inzwischen Tomaten überbrühen, häuten, würfeln. Knoblauch und Zwiebel abziehen, würfeln. In einer Pfanne 2 Esslöffel Öl in erhitzen, Knoblauch und Zwiebel andünsten. Tomaten und Tomatenmark zugeben, 15 Minuten kochen. Mit Gewürzen abschmecken.

Paprika halbieren, entkernen, waschen, in feine Streifen teilen. Bohnen und Mais abtropfen lassen. Schafskäse klein würfeln. Hähnchenfilets waschen, trockentupfen, in 1-2 cm breite Streifen teilen. In 3 Esslöffel Öl 2 Minuten braten, salzen. Elektro-Ofen auf 225 Grad heizen.

Teig zum Rechteck ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mehrmals einstechen. Die Tomatensauce darauf streichen. Fleisch, Bohnen, Mais und Schafskäse darauf verteilen. Mit Gouda bestreuen, Pizza im Ofen bei 225 Grad (Gas: Stufe 4) etwa 20 Minuten backen.