



Tortilla-BBQ-Pizza mit Räucherhähnchen und Zucchini, darauf Tomatentopping



20-30min



2 personen

Wir geben es zu: Wir kochen zwar unglaublich gern, aber manchmal sind auch wir ein bisschen faul. Und da kommt das heutige Gericht wie gerufen, denn es macht kaum Arbeit und wenig Abwasch und schmeckt trotzdem fantastisch. Tortillas werden fix zu Pizzaböden umfunktioniert; darauf tummeln sich frische Zucchini, geräucherte Hähnchensteifen und geschmolzener Käse auf einer würzigen BBQ-Saucenbasis. Ein fauler Tag mit Happy End!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1x wraps ¹
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 1 courgette
- 1x gerookte kipreepjes
- 50g geraspte cheddar ⁷
- 1 tomaat

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise ³
- 2el tomatenketchup
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier

Vergeet niet je **versproducten** van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 663kcal, vet 32.9g, koolhydraten 61.8g, eiwit 29.1g



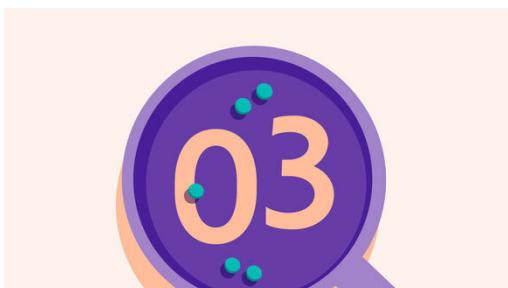
1. Tortillas vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. **2 Tortillas** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit je 1TL Olivenöl bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten legen.



2. Sauce anrühren

Die **BBQ-Sauce** mit 2EL Ketchup zu einer **Sauce** verrühren und die **Tortillas** gleichmäßig damit bestreichen.



3. Tortilla-Pizzen backen

Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden, dann auf den **Tortillas** verteilen und mit 1 Prise Salz bestreuen. Die **Hähnchenstreifen** und den **Käse** darübergeben und die **Tortilla-Pizzen** im Ofen 7-10Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist und die **Tortillas** goldbraun sind.



4. Tomaten zubereiten

1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Tomate** in kleine Würfel schneiden und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Tomaten** und den Knoblauch mit 2EL Mayonnaise und 1TL hellem Essig vermengen.



5. Tortilla-Pizzen servieren

Die **Tortilla-Pizzen** aus dem Ofen nehmen und mit dem **Tomatentopping** garniert servieren.



6. Pizzen mal zwei

Wer großen Hunger hat, kann natürlich mehr Tortillas verwenden und den Belag dementsprechend aufteilen. Du kannst auch selbst kreativ werden und die übrigen Tortillas mit allem belegen, was dein Kühlschrank so hergibt: Tomatenmark, Mais, Salami, ...