



Thai-Pizza mit Schweinehack

und Paprika-Karotten-Salat



20-30min



2 personen

An Thailand denkst du vermutlich nicht zuerst, wenn du das Wort „Pizza“ hörst. Aber wir können versichern: Das saftige Schweinehack mit Thai-Basilikum und Sweet-Chili-Sauce fühlt sich auf dem knusprigen Teig ausgesprochen wohl. Der knackig-frische Salat dazu wird pikant-süß angemacht und ist die passende Begleitung. Guten Appetit!

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 10g verse Thaise basilicum
- 200g varkensgehakt
- 50ml zoete chilisaus
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 bol mozzarella ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 10ml plantaardige olie
- 5ml azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1115kcal, vet 40.6g, koolhydraten 125.5g, eiwit 54.1g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Thai-Basilikumblätter** abzupfen, die **Stiele** fein schneiden.



4. Pizza backen

Den **Mozzarella** trocken tupfen und grob reiben. Das **Hackfleisch** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen und mit den **Zwiebelstreifen** belegen. Mit der **½ der Paprikastreifen** und dem **Mozzarella** bestreuen und die **Pizza** 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und gar ist.



2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch**, die **Zwiebelwürfel** und die **Basilikumstiele** mit 1TL Pflanzenöl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze 3-5Min. krümelig anbraten. **1EL Sweet-Chili-Sauce** unterrühren und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Dressing anrühren

1EL Sweet-Chili-Sauce mit 1TL Pflanzenöl, 1TL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



3. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und an den Rändern ca. 1cm breit nach innen umklappen.



6. Salat fertigstellen

Die **Karotten** und die **restlichen Paprikastreifen** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Pizza** nach Belieben in Stücke schneiden, mit etwas **Salat** und den **Basilikumblättern** garnieren und mit dem **übrigen Salat** servieren.