

Scharfe Pizzarauten
(ca. 10-12 Stück)

Zutaten:

1 Packung frischen Pizzateig z. B. Hengelein (= 400 g)
150 g passierte Tomaten
Chilipulver
Salz, Pfeffer
1 kleine Dose Mais (= 140 g)
1 grüne Paprikaschote
1 rote Chilischote
250 g Hähnchenbrustfilet
1 EL Olivenöl
200 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)

Zubereitung:

Backofen auf 220°C vorheizen. Den Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Passierte Tomaten mit den Gewürzen abschmecken und auf dem Teig verteilen. Mais abtropfen lassen, Paprika und Chilischote halbieren, putzen, waschen, Paprikaschote in Streifen schneiden, Chilischote fein würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und in erhitztem Olivenöl kurz anbraten. Gemüse und Fleisch auf dem Teig verteilen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 15-20 Minuten (Gas: Stufe 5, Umluft 200°C) backen. Noch warm in Rauten schneiden und servieren.

Tipp: Für eine richtig feurige Variante der scharfen Pizzarauten die passierten Tomaten mit einem Spritzer Tabasco würzen.

