

# Hähnchen-Tomaten-Mozzarella-Pizza

Pizza

## Zutaten (4 Personen)

- » 300g Hähnchenbrustfilet(s)
- » 1 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 500g Tomate(n)
- » 250g Mozzarella
- » 3 EL Pesto
- » 1 Pk. Pizzateig (Kühlregal)
- » 150ml Dosentomaten
- » Basilikum

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Hähnchenfilet waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenstücke darin rundherum goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

2. Tomaten putzen, waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden und mit etwas Pesto bestreichen. Pizzateig aus der Verpackung nehmen und mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Dosentomaten auf dem Teig verstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Tomaten- und Mozzarellascheiben sowie Hähnchenstücken belegen. Pizza im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 20min backen. Mit Basilikumblättchen garniert servieren.

Nährwerte: 520kcal/E34g/F26g/KH37g pro Portion

angelegt am: 07.03.2005

Rezept-Nr: 1633

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke