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, Hähnchnestücke 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