Chili-con-Carne-Pizza

Pizza

Zutaten (4 Personen)

» 2 Zwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 2 rote Chilischote(n)
» 1 EL Öl
» 250g Hackfleisch
» Salz & Pfeffer
» 1 EL Mehl
» 250g Dosentomaten
» 1 Dose Kidneybohnen
» 1 Dose Mais
» 125g Cocktailtomaten
» 230g Pizzateig (Kühlregal)
» 1 Prise Zucker
» 100g Gouda
» 100g Crème fraîche
» Oregano

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Eine Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Chili waschen, entkernen, in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hack darin krümelig anbraten. Chili, Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben, andünsten. Mit Salz würzen. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Tomaten zufügen und ca. 10min schmoren lassen.

2. Bohnen und Mais abspülen und abtropfen lassen. Beides zum Hack geben. Kirschtomaten waschen und halbieren. Eine Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Pizzateig mit 125ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Auf bemehlter Fläche rechteckig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Chili con Carne mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und auf dem Teig verstreichen.

3. Kirschtomaten und Zwiebelringe darauf geben. Käse grob reiben. Crème fraîche und Käse auf der Pizza verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C auf der unteren Schiene 20-25min backen. In Stücke schneiden und mit Oregano garniert servieren.

Nährwerte: 680kcal/E28g/F32g/KH69g pro Portion

angelegt am: 02.03.2004 Rezept-Nr: 987

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