



Pulled Chicken Mini-Pizzen

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Hähnchenbrustfilet
200 ml passierte Tomaten
400 ml Brühe
2 EL Tomatenmark
2 EL Honig
2 TL smoked Paprika
1 TL Curry
2 TL italienische Kräuter
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Pizzateig
75 g Tomatensauce
75 g Käse
100 g Tomaten
50 g Rucola



Nährwerte:

Pro Portion ca. 538 kcal, 13 g Fett, 65 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 135 Minuten (davon circa 115 Minuten Backzeit im Ofen)

Pulled Chicken Mini-Pizzen

Zubereitung:

1. Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.



2. Zuerst passierte Tomaten, Zwiebelscheiben, gehackten Knoblauch,...



3. ...Honig, Kräuter, Tomatenmark und Brühe mischen.



Pulled Chicken Mini-Pizzen

4. Dann alles über die Hähnchenbrustfilets geben und zugedeckt für 80 bis 90 Minuten im Ofen bei 200 Grad garen.



5. Achtung: die Sauce wird ziemlich heiß, also unbedingt zudecken, sonst dürft ihr anschließend den ganzen Ofen putzen. ☹
Dann das Pulled Chicken mit zwei Gabeln auseinanderzupfen und wieder mit der Sauce vermengen.



6. Jetzt aus dem fertigen Pizzateig kleine Mini-Pizzen formen und zuerst mit etwas Tomatensauce bestreichen und dann mit viel (☹) Pulled Chicken belegen.



7. Jetzt noch etwas Käse über die Mini-Pizzen streuen und zusammen mit



Pulled Chicken Mini-Pizzen

den Tomaten...



8. ...für circa 20 bis 25 Minuten im Ofen backen.



9. Zum Schluss die Pulle Chicken Mini-Pizzen mit dem Rucola anrichten und genießen! Aber schnell zugreifen – wir sagen nur: Suchtgefahr. ☹



WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Chicken Mini-Pizzen



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de