



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. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

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