

Herz-Pizza mit Hähnchenfilet

Zutaten

(für 4 Personen):

200 g Hähnchenfilet (aus deutscher Erzeugung)
300 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
200 ml Wasser (warm)
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Salz
1 TL Zucker
250 ml passierte Tomaten
2 TL italienische Kräuter
100 g Bacon
1 Zwiebel
100 g Käse
50 g Rucola



Nährwerte:

Pro Portion ca. 504 kcal, 14 g Fett, 61 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß

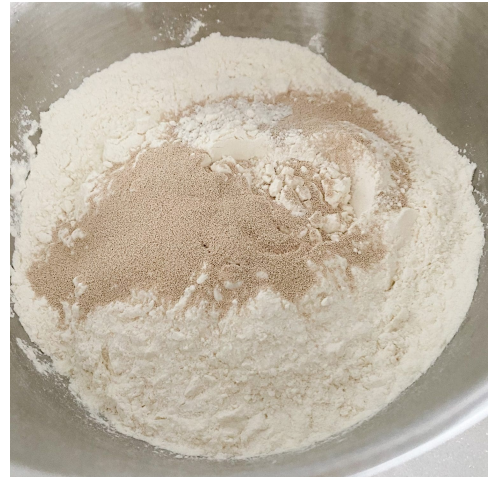
Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten (ohne Gehzeit für den Teig)

Herz-Pizza mit Hähnchenfilet

Zubereitung:

1. Für die Herz-Pizza als erstes 300 g Mehl und 1 Päckchen Trockenhefe in eine Rührschüssel geben. Dann 200 ml Wasser, 2 EL Sonnenblumenöl, 1 TL Salz und 1 TL Zucker dazu mischen...



2. ...und mit einem Knethaken für circa 10 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.



3. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken für eine Stunde gehen lassen.



Herz-Pizza mit Hähnchenfilet

4. Jetzt den Teig mit Hilfe eines Nudelholzes ausrollen und eine Herzform ausschneiden. Dann die Herzform erst mit Tomatensauce bestreichen und anschließend mit italienischen Kräutern bestreuen.



5. Das Hähnchenfilet in Scheiben schneiden und für circa 3 Minuten scharf anbraten.



6. Danach den Bacon ebenfalls in die Pfanne zu den Hähnchenfilets geben und kurz mitbraten. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.



7. Im nächsten Schritt das Pizza-Herz mit Hähnchenfiletscheiben, Bacon

Herz-Pizza mit Hähnchenfilet

und Zwiebelstücken belegen und für circa 20 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen.



8. Zum Schluss die Herz-Pizza mit 100 g Käse bestreuen...



9. ...und für weitere 2 bis 3 Minuten im Ofen mit der Grillfunktion überbacken.



10. Last but not least: Herz-Pizza auf den Teller geben, mit Rucola verzieren

Herz-Pizza mit Hähnchenfilet

und dem Herzensmensch servieren! ♡



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**