WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken-Zucchini-Pizza

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Hähnchen Ministeaks
2 EL Öl
600 g Zucchini
1 TL Salz
2 Eier
100 g Parmesan
300 g geriebener Mozzarella
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
200 ml passierte Tomaten
1 TL italienische Kräuter
2 EL Pinienkerne
Basilikum



Nährwerte:

Pro Portion ca. 631 kcal, 39 g Fett, 14 g Kohlenhydrate, 55 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken-Zucchini-Pizza

Zubereitung:

1. Als erstes die Zucchini raspeln, mit Salz für 10 Minuten ziehen lassen und anschließend gut ausdrücken, bis keine Flüssigkeit mehr da ist.



2. Dann Zucchini, Eier, Parmesan und 200 g Mozzarella mischen.



3. Den Zucchini-Teig dünn auf einem Backblech verteilen und für circa 20 bis 25 Minuten bei 180 Grad im Ofen vorgaren.

Chicken-Zucchini-Pizza



4. Im nächsten Schritt die Hähnchen Ministeaks – wir achten beim Einkauf übrigens immer auf die heimische Herkunft – in 1 EL Öl für circa 3 bis 5 Minuten anbraten…



5. …bis sie schön goldbraun sind.



Chicken-Zucchini-Pizza

6. Zwiebel und Knoblauch in 1 EL Öl für circa 5 Minuten anschwitzen.



7. Dann Tomatenmark und Zucker anrösten.



8. Mit passierten Tomaten und Kräutern für 5 bis 7 Minuten köcheln lassen.



Chicken-Zucchini-Pizza

9. Jetzt die Zucchini-Pizza mit Tomatensauce bestreichen, mit Hähnchen Ministeaks belegen, Pinienkerne und Mozzarella darüber streuen und im Ofen überbacken.



10. Last but not least: Chicken-Zucchini-Pizza mit Basilikum toppen und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken-Zucchini-Pizza



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-geflügel.de**