

American BBQ-Salami-Pizza

Zeit gesamt 40min



Zubereitungszeit 40min





Zutaten

für 4 Portionen 1 St. Paprika, gelb Paprika, grün 1 St. Schnittlauch, frisch 10 g **Orangen** 1 St. 2.5 EL Zucker 400 g Tomaten, gehackt Barbecuesauce 2 EL Salz

Pfeffer, schwarz gemahlen

Pizzateig mit Tomatensauce 2 St. Salami Aufschnitt 150 g

Hartkäse, gerieben 150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier

- 1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in dünne Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Orange halbieren und Saft auspressen.
- 2. In einem Topf 2 EL Zucker mit 2 EL Wasser auf mittlerer Stufe erhitzen. Sobald der Zucker karamellisiert, mit Orangensaft ablöschen. Stückige Tomaten und Barbecuesauce zugeben und auf niedriger Stufe ca. 10 Min. köcheln. Dabei gelegentlich umrühren mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Pizzateig samt Backpapier auf Backblechen ausrollen. Barbecue-Tomaten-Sauce, Salami und Paprika auf den Teigen verteilen und zuletzt mit Käse bestreuen. Pizzen für ca. 20 Min. im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen.
- 4. American BBQ-Salami-Pizza aus dem Ofen nehmen, in portionsgroße Stücke schneiden und mit Schnittlauchringen bestreuen. BBQ-Salami-Pizza auf Tellern angerichtet servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	967 kcal
Kohlenhydrate	123 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	35 g