



American BBQ-Salami-Pizza

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, gelb	1 St.
Paprika, grün	1 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Orangen	1 St.
Zucker	2.5 EL
Tomaten, gehackt	400 g
Barbecuesauce	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
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