Pizza mit Chorizo und Paprika



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	1 St.
Paprika, gelb	1 St.
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Chorizo	125 g
Gouda, gerieben	250 g
Basilikum, frisch	10 g

Zubereitung

Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden.

2. Pizzateige mit Backpapier jeweils auf einem Blech abrollen und mit der Tomatensauce bestreichen. Paprika und Chorizo nach Belieben darauf verteilen und Gouda darüberstreuen. Die Pizza auf dem Boden des Ofens und in der Mitte ca. 14–16 Min. backen. Nach ca. 7 Min. die Bleche tauschen.

3. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Pizza aus dem Ofen nehmen, portionieren und mit Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	963 kcal
Kohlenhydrate	106 g
Eiweiß	43 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	39 g