



chiemgauer
genussmanufaktur

Genuss
aus dem
Süden

chiemgauer
genussmanufaktur

Schnelle Kräuter-Pfannepizza mit Hühnchen

Es muss schnell gehen und leicht sein für warme Sommerabende? Da ist unsere Pfannepizza genau das richtige!

Zutaten für 2 Personen

- 80 g Dinkelmehl
- 80 g Schmand
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 TL Gewürzmischung “Genuss aus dem Süden”
- 1/2 TL Salz
- 1/2 Paprika gelb
- 1 große Tomate oder 2 kleine
- 1/2 Zwiebel
- 100 g Hühnchenfiletstreifen
- 1/2 TL Paprikapulver
- 80 g geriebener Gouda
- 6 - 8 schwarze Oliven
- etwas Pfeffer frisch gemahlen
- 50 g Rucola

Mehl, Schmand, Backpulver, 2 TL “Genuss aus dem Süden” und 1/4 TL Salz zu einem glatten Teig kneten. Paprika, Tomaten und Zwiebel klein schneiden. Öl in eine große, beschichtete Pfanne geben und erhitzen.

Hühnchen mit 1/4 TL Salz und Paprika würzen, in der Pfanne gut anbraten, herausnehmen und die Pfanne am besten einmal kurz mit einem Papiertuch abwischen.

Den Teig mit einem Nudelholz zu einer Pizza ausrollen.

Am besten die Pfanne nochmal mit etwas Öl bestreichen und den Teig in die Pfanne legen. Sobald der Teig ein wenig gebacken ist, Paprika, Tomaten und Zwiebel drauf verteilen.

Käse darüber streuen und mit Hühnchen und Oliven belegen.

Das Ganze mit einem Deckel abdecken und für ca. 10-12 Minuten bei mittlerer Hitze backen. Mit frisch gemahlenen Pfeffer bestreuen und mit Rucola garniert servieren.

Tipp: Natürlich geht die Pfannenpizza auch vegetarisch, statt des Hähnchens einfach gewürzte Tofu Streifen verwenden.