

Pizza Rezepte

Pizza Mit Mango Pute Und Paprika

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Pikant, Pizza, Pizzabrötchen

1	Grundrezept Pizzateig	1	Reife, kleine Mango (ca. - 300 g)
2	Zwiebeln		
1	Knoblauchzehe, durchgepresst	1	Kugel Mozzarella (125 g)
3	Essl. Currypulver (evtl. mehr)	200 g	Schmant
2	Essl. Öl		Salz, Pfeffer aus der Mühle
3	Essl. Orangensaft	80 g	Geräucherte Putenbrust, in - hauchdünne Scheiben - geschnitten
1	Rote Paprikaschote		
1	Gelbe Paprikaschote	30 g	Geröstete Cashewnüsse

Teig wie im Grundrezept zubereiten. Zwiebeln fein würfeln, mit dem Knoblauch und 3 El Curry im heißen Öl kurz andünsten, mit Orangensaft ablöschen und abkühlen lassen.

Paprika putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in Spalten schneiden. Mozzarella gut trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Currymischung mit Schmant verrühren. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Curry würzig abschmecken.

Teig auf einer bemehlten Fläche nochmals gut durchkneten. In zwei Hälften teilen, jedes Stück auf einer bemehlten Fläche 20 x 35 cm groß ausrollen und auf mit Mehl bestreute Bleche legen. Currymasse darauf streichen. Dann mit Paprika, Mozzarella und Mango belegen.

Nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad auf einem Rost direkt auf dem Ofenboden 18-20 Minuten backen (Umluft nicht geeignet). Cashewnüsse grob hacken. Nach dem Backen die Putenbrust auf die Pizza geben und mit Cashewnüssen bestreut servieren.