

**PORTIONEN**

2

**ZEIT GESAMT**

30 min

**LEVEL**

easy

Rezept

## CHICKEN CRUST PIZZA

---

Also im Hause Wong gibt es immer Männerpizza und Mädelspizza. Der Pizzateig variiert immer, mal aus **Fatheadteig**, mal aus **Hefeteig** und in diesem Fall haben wir einen Teig aus Hühnchenfleisch ausprobiert. Gerade diese Chicken Crust Pizza ist in den USA unter Ketariern sehr verbreitet.

Ich finde, dass es eine gute Ergänzung zu den bereits genannten Versionen von Pizzateig ist. Allerdings steht da auch noch der Pizzateig aus Blumenkohl aus. Das wird aber auf jeden Fall auch getestet – versprochen!

So, was hat es nun mit der Männer- und der Mädelspizza auf sich? Ich mag Pizza immer am liebsten, wenn es da einen frischen Anteil gibt. Also Zutaten, die nicht mit gebacken werden. Da ist natürlich die Pizza alla Romana ein Klassiker – Pizza mit Ruccola, Schinken und frischen Tomaten. Gesagt, getan.

Bei Hr. Wong darf es gerne etwas üppiger sein, so dass zu Salami, Schinken, Pilzen auch immer noch das ein oder andere Ei auf die Pizza darf.

Ich wünsche guten Appetit und viel Spass beim Nachbasteln!

## ZUTATEN

---

Für den Teig:

- 350 g Hühnchenfleisch
- 150 g frisch geriebenen Käse
- 3 Eier (bie mir immer Größe L)



*Pizza! Pizza! Pizza!*

Für den Belag:

- Männerpizza:
  - 2-3 EL passierte Tomaten
  - Salami
  - Schinken
  - Champignons
  - Cherrytomaten
  - Ei
  - Käse
  - Gewürze wie Salz, Paprika, Oregano
- Mädelspizza:
  - 2-3 EL passierte Tomaten
  - Käse
  - Ruccola
  - Schinken (z.B. Parmaschinken, Serano etc.)
  - Cherrytomaten
  - Gewürze wie Salz, Paprika, Oregano



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

### SCHRITT 1

Heize den Backofen auf ca. 170 Grad Umluft vor.

### SCHRITT 2

Zerrupfe der gegarte Hühnchenfleisch (aus der Dose oder vom Hähnchenstand) und vermische es mit dem geriebenen Käse, sowie den Eiern.

### SCHRITT 3

Verteile je eine Hälfte der Teigmasse auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegten Backgitter und forme daraus je einen Pizzaboden.

### SCHRITT 4

Belege die vorgebackenen Böden mit dem Belag Deiner Wahl und backe die Pizze weitere 10 min, bis der Belag jeweils gut durchgebacken ist bzw. der Käse geschmolzen ist. Bei der Mädelspizza besteht der gebackene Belag ja nur aus passierten Tomaten und Käse und wird daher etwas früher fertig sein. Bei der Männerpizza ist wichtig, dass das/die Ei/er fertig gebacken sind.

### SCHRITT 5

Sind die Pizze fertig, kannst Du die Männerpizza direkt servieren. Bei der Mädelspizza kommt jetzt noch der Ruccola (gewaschen und getrocknet), der Schinken und die frischen Tomaten auf den fertig gebackenen Belag, und kann sodann serviert werden. Buon Apetito!