

# BBQ Pizza Hawaii mit Käsekruste

Ananas, Hähnchen und Speck, dazu Ranch-Dip

45 – 55 Minuten • 1392 kcal • Tag 2 kochen

10



Pizzateig



BBQ-Soße



Tomatenmark



Ananas in Stücken



rote Zwiebel



Mozzarella



junger Gouda, gerieben



Mayonnaise



Naturjoghurt



Gewürzmischung  
„Hello Grünzeug“



Bacon (gewürfelt)



Hähnchengeschnetzeltes,  
mariniert

# Los geht's

Wasche Obst ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Pfeffer\*, Weißweinessig\*, Zucker\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne und 2 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Pizzateig <b>15)</b>	400 g	600 g**	800 g
BBQ-Soße <b>9) 10)</b>	40 ml	60 ml	80 ml
Tomatenmark	35 g	52,5 g**	70 g
Ananas in Stücken	198 g	198 g	396 g
rote Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Mozzarella <b>7)</b>	125 g	187,5 g**	250 g
junger Gouda, gerieben <b>7)</b>	100 g	150 g	200 g
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	25 g	50 g	50 g
Naturjoghurt <b>7)</b>	100 g	150 g	200 g
Gewürzmischung „Hello Grünzeug“	4 g	4 g	8 g
Bacon (gewürfelt)	80 g	100 g	160 g
Hähnchengeschnetzeltes, mariniert	250 g	375 g	500 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

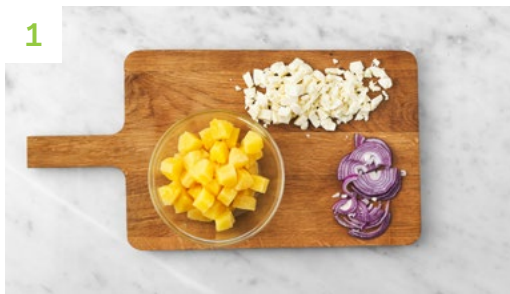
	100 g	Portion (ca. 720 g)
Brennwert	808 kJ/193 kcal	5823 kJ/1392 kcal
Fett	8,3 g	59,8 g
– davon ges. Fettsäuren	3,9 g	28,4 g
Kohlenhydrate	17,2 g	124,1 g
– davon Zucker	4,7 g	33,6 g
Eiweiß	10,8 g	77,6 g
Salz	1,18 g	8,49 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 9) Senf 10) Sellerie 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland



## Kleine Vorbereitung

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.

**Mozzarella** fest mit Küchenpapier trocken drücken und sehr fein würfeln.

**Ananas** mithilfe des Deckels abgießen.



## Für die BBQ Soße

In einer kleinen Schüssel **BBQ-Soße** und **Tomatenmark** zu einer **Soße** vermengen.



## Für das Topping

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen. **Zwiebeln**, **Bacon** und **Hähnchengeschnetzeltes** darin 2 – 3 Min. scharf anbraten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## Für die Pizza

**Pizzateig** mit dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen. **Mozzarella** am äußeren Rand verteilen und **Pizzateig** 1 cm einrollen, sodass der gesamte **Mozzarella** mit **Teig** bedeckt ist.

**BBQ Soße** auf der **Pizza** verstreichen, **Gouda** darüber verteilen und mit **Ananas** und der **Hähnchen-Bacon-Mischung** toppen.

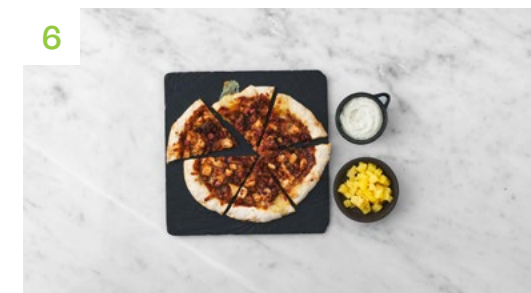
**Tipp:** Wenn Du Deine Pizza lieber ohne Ananas magst, kannst Du sie auch weglassen.

**Pizza** im Ofen 16 – 18 Min. goldbraun backen.



## In der Zwischenzeit

In einer zweiten kleinen Schüssel **Mayonnaise**, **Joghurt**, „Hello Grünzeug“, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig\***, **Salz\***, **Pfeffer\*** und eine Prise **Zucker\*** zu einem **Dip** vermengen.



## Anrichten

**Pizza** nach Belieben in Stücke schneiden und nach Belieben mit dem **Ranch-Dip** servieren.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

