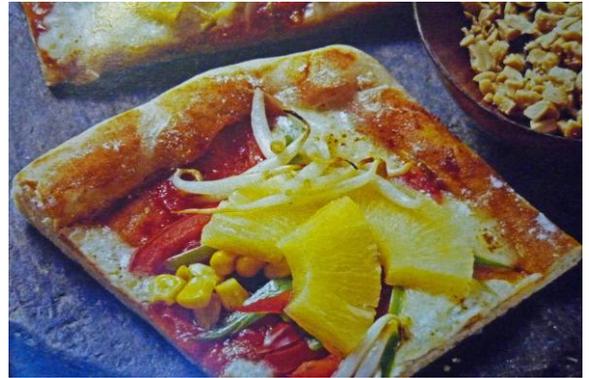


Einfache Küche für den Mann

Probiert und notiert: Hansjörg Brunner



Asia-Pizza

für 4 Personen

Vorbereiten: 15 Minuten / Backen ca. 15 Minuten

400 g	gehackte Pelati	aus der Dose
3 EL	Chilisauce süss-scharf	
140 g	Ananasscheiben	aus der Dose, Saft abtropfen lassen, Früchte in Stücke schneiden
1	Peperoni rot	putzen, entkernen, waschen, in Streifen schneiden.
100 g	Kefen	waschen, abfädeln
100 g	Sojabohnensprossen	waschen und trocken tupfen
200 g	Mozarella	in kleine Würfel schneiden
140 g	Maiskörner	aus der Dose
4 EL	Erdnüsse gesalzen	fein hacken
1	Fertig-Pizzateig	
	Salz und Pfeffer aus der Mühle	

Zubereitung

- Umluft-Backofen mit dem Blech darin auf 200 Grad vorheizen.
- Gehackte Pelati mit Chilisauce verrühren, mit Pfeffer und Salz würzen.
- Kefen und eventuell auch Sojasprossen in Salzwasser 1 Min. vorkochen
- Den Teig auf Backpapier auf das Backblech legen. Die Tomatensauce darauf verteilen.
- 100 g Käse darüber streuen, dann mit den Zutaten belegen. Übrigen Käse darauf streuen.
- Nüsse nach belieben vor oder nachdem backen auf die Pizza streuen.
- Asia-Pizza im Ofen 15 – 20 Minuten backen.

Pizzateig selbst gemacht

300 g Mehl, 1 Würfel Trockenhefe, 1 Prise Salz, 2 EL Olivenöl und 150 g lauwarmes Wasser mischen, zu einem Teig kneten.
Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.