

# Hähnchenpizza mit Grillgemüse

Geflügelfleisch ist beliebt. Neben genussvollen Geschmackserlebnissen liefert es viele wichtige Nährstoffe. In Kombination mit einem krossen Pizzateig und knackigem Grillgemüse wird daraus ein sommerlicher Snack für die Fleischertheke.

**F**risch aus dem Ofen duften Pizzen so unwiderstehlich, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft. Neben den klassischen Zutaten bei Teig und Belag erobern immer mehr neue Varianten die Teller – natürlich auch mit zartem Geflügelfleisch. Denn das bietet mit seinen verschiedenen Teilstücken wie Filets, Schenkeln, Keulen und Flügeln nicht nur Abwechslung, sondern harmonisiert auch mit einer Vielzahl von Gewürzen, Gemüsearten und Obstsorten. Ideal, um Pizzen kulinarisch mal anders zuzubereiten.

## Zutaten für 4 Personen

- 3 Hähnchenbrüste (je circa 150 g)
- 1 Würfel frische Hefe
- 500 g Mehl
- Salz und Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- Mehl zum Bearbeiten
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 3–4 Zweige Rosmarin
- Saft von einer Zitrone
- 200 g Cheddar
- 250 g Barbecuesauce aus dem Glas
- Kräuter nach Belieben

## Zubereitung

Hefe zerbröckeln und mit 300 ml lauwarmem Wasser verrühren. Mehl,  $\frac{1}{2}$  TL Salz und 2 EL Olivenöl zur Hefemischung geben und mit einem Knethaken mindestens zehn Minuten verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit Aubergine und Zucchini waschen, putzen, der Länge nach halbieren und schräg in dünne



Geschmackvolle Kombination: Zarte Hähnchenfiletwürfel und buntes Grillgemüse als Beilage für klassischen Pizzateig mit scharfer BBQ-Sauce.

Deutsches Geflügel

Scheiben schneiden. Das Gemüse auf ein Backblech legen, salzen und etwa 15 Minuten ruhen lassen. Paprika vierteln, entkernen, waschen, trocknen und in Spalten schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen. Die Paprikaspalten mit Rosmarin, 4 EL Olivenöl und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Auberginen- und Zucchinischeiben mit Küchenkrepp trocken tupfen und mit marinierten Paprika vermengen. Eine Grillpfanne erhitzen, darin portionsweise das Gemüse von beiden Seiten goldbraun grillen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe eines Backblechs ausrollen, dabei einen Rand

formen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und zehn Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Den Cheddar grob raspeln. Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden. Den Pizzaboden mit Barbecuesauce bestreichen und gleichmäßig mit Cheddar belegen, dabei den Rand frei lassen. Pizza mit Hähnchenwürfeln und Grillgemüse belegen und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen.

BBQ-Hähnchenpizza nach Belieben mit Kräutern bestreut servieren. Nährwerte pro Portion circa 1.053 kcal, 41 g Fett, 113 g Kohlenhydrate, 55 g Eiweiß.

[www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)