

Rezept

Feurige Tex-Mex-Pizza

Ein Rezept von Feurige Tex-Mex-Pizza, am 25.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
2 EL Olivenöl	250 g Kirschtomaten
2 rote Chilischoten	160 g Cheddar
1 Glas Tomatensalsa mit Tomatenmark	80 g eingelegte Jalapeño-Pfefferschoten, in dünnen Scheiben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1230 kcal

Zubereitung

1. Hefe mit 1 TL Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, 2 EL Olivenöl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Chilischoten waschen, putzen, entkernen und in sehr feine Streifen schneiden. Den Cheddar in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Teig dünn ausrollen und mit der Salsa bestreichen. Mit Tomaten, Chilistreifen, Cheddar und den Jalapenos belegen, salzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.