

## Rezept

# Garnelen-Limetten-Pizza

Ein Rezept von Garnelen-Limetten-Pizza, am 20.04.2024

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	<b>1 TL</b> Zucker
<b>250 g</b> Mehl	Salz
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>2</b> rote Chilischoten
<b>1 EL</b> Honig	<b>2 EL</b> Mandelöl
Saft und feinste Schalenstreifen von 2 unbehandelten Limetten	<b>16</b> geschälte rohe Garnelen (ca. 200 g)
1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel	<b>1 Glas</b> Tomatensugo oder -salsa
	<b>1</b> Kugel Mozzarella (125 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 985 kcal

## Zubereitung

1. Die 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 Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Chilis waschen, putzen und fein hacken. Mit Honig, Mandelöl, Limettensaft und -schale verrühren. Garnelen abbrausen, trockentupfen und vom Darm befreien. Unter die Marinade mischen.
3. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Sugo oder Salsa mit Kreuzkümmel würzen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
4. Teig dünn ausrollen, mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit Garnelen und Mozzarella belegen, etwas Marinade darüber träufeln. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.