

Rezept

Pizza Mexiko mit Avocado

Ein Rezept von Pizza Mexiko mit Avocado, am 15.01.2025

Zutaten

Für den Teig

1 Würfel frische Hefe (ca. 42 g)	500 g Mehl
1 TL Salz	5 EL Olivenöl
Mehl zum Arbeiten	

Für den Belag

800 g scharfe stückige Tomaten (aus der Dose)	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
300 g Rinderhackfleisch	2 rote Zwiebeln
120 g Cheddar (am Stück)	2 EL Jalapeños (in Scheiben; aus dem Glas)
2 kleine Avocados	2 EL Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1155 kcal, 65 g F, 43 g EW, 97 g KH

Zubereitung

1. Die Hefe zerbröckeln und in einer kleinen Schüssel mit 300 ml lauwarmem Wasser glatt rühren. Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen, Hefemischung und Öl dazugeben und alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen glatt verkneten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 250° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen (Saft anderweitig verwenden), dann mit 4 EL Öl verrühren, salzen und pfeffern. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze unter Rühren in ca. 5 Min. krümelig braten, salzen und pfeffern. Vom Herd nehmen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Käse reiben. Die Jalapeños in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu 4 Kugeln formen und diese zu Fladen (ca. 22 cm Ø) ausrollen. Je 2 Fladen nebeneinander auf das Blech legen. Die Hälfte von Tomatensauce und Cheddar auf beide verteilen, mit jeweils der Hälfte von Hackfleisch, Zwiebeln und Jalapeños belegen. Im Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen.
4. Die Avocados halbieren, Kerne und Schalen entfernen, die Hälften in Würfel schneiden. Mit dem Limettensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Die ersten beiden Pizzas aus dem Ofen nehmen und zum Servieren mit je einem Viertel der Avocadowürfel bestreuen. Während man die ersten beiden Pizzas isst, die übrigen zwei Pizzas ebenso backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.