

## Rezept

# Rote-Linsen-Pizza mit Putenfleisch

Ein Rezept von Rote-Linsen-Pizza mit Putenfleisch, am 21.05.2025

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
4 EL Olivenöl	1 Zwiebel
80 g rote Linsen	1 Stück frischer Ingwer (3 cm)
200 g Putenbrustfilet	Saft von 2 Limetten
80 g getrocknete Aprikosen	400 g Kirschtomaten
1 Glas Tomatensalsa mit Tomatenmark	Pfeffer, frisch gemahlen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1105 kcal

## Zubereitung

1. Die Hefe mit 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, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Zwiebel schälen und klein würfeln. Übriges Öl erhitzen, Zwiebel und Linsen darin 1-2 Min. andünsten. 1/4 l Wasser aufgießen, abgedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. garen. Ingwer schälen und fein schneiden, Putenbrustfilet in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Beides mit dem Saft von 1 Limette mischen.
3. Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Aprikosen klein würfeln, die Tomaten waschen und halbieren. Beides mit übrigem Limettensaft unter die Linsen mischen.
4. Teig dünn ausrollen und mit Salsa bestreichen. Mit Linsenmischung und Fleisch belegen, pfeffern. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.