

## Rezept

# Thai-Pizza

Ein Rezept von Thai-Pizza, am 09.05.2024

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	<b>1 TL</b> Zucker
<b>250 g</b> Mehl	Salz
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (3 cm)
<b>6</b> kleine rote Zwiebeln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 Stange</b> Zitronengras	<b>2</b> rote Chilischoten
Saft von 1 Limette	<b>250 g</b> Hähnchenbrustfilet
<b>1 Glas</b> Tomatensugo oder -salsa	<b>1 Bund</b> Koriander

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 795 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. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zitronengras und Chilis waschen, putzen. Alles sehr fein schneiden und mit Limettensaft mischen. Das Fleisch fein würfeln und untermengen.
3. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit Fleisch belegen, salzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen. Koriander abbrausen, trockenschütteln, grob hacken, darüber streuen.