

CHICKEN CURRY PIZZA MIT BROKKOLI UND MAIS

Chicken Curry Pizza mit Brokkoli und Mais

Chicken Curry Pizza ist eine schöne Sache. Da die süße Variante mit Ananas von meiner besseren Hälfte abgewählt wurde habe ich sie hier herzhaft mit Brokkoli und Mais belegt. Sehr lecker und unbedingt empfehlenswert.



Zutaten für eine große Pizza:

1/2 Hefewürfel (21g)

210g Weizenmehl

40 g Hartweizengrieß

1/2 EL brauner Zucker

1/2 TL Salz

150 ml lauwarmes Wasser

Für die Curry-Sauce:

300g Schmand

3 TL Currypulver

1 TL Kurkuma

Pfeffer & Salz

1 TL Zucker

3 EL Fruchtsaft (Orangensaft, Grapefruitsaft, Ananassaft, o.ä.)

Für den Belag:

1 Hähnchenbrustfilet (ca. 120g)

1/2 TL Currypulver

1 Prise Cayennepfeffer

Pfeffer & Salz

Olivenöl

1 Hand voll Brokkoli

2 EL Mais aus der Dose

3 Champignons

300g geriebener Gouda

Zubereitung:

Zuerst bereite ich so wie immer den Pizzateig vor und lasse ihn ruhen. Das Rezept dazu findet ihr wie immer hier.

Während der Teig ruht bereite ich die Curry-Sauce vor. Dazu gebe ich den Schmand mit Currypulver, Kurkuma, Pfeffer und Salz in ein Schüsselchen und rühre ihn mit löffelweise zugegebenem von Fruchtsaft (hier Pink Grapefruit) zu einer glatten Crème. Mit Zucker und bei Bedarf noch etwas Fruchtsaft, Pfeffer oder Salz abschmecken. Die Crème wird bei mir nicht scharf – die Schärfe bringt das Hähnchen.



Das Hähnchen schneide ich in kleine Würfel. Diese brate ich mit einem Schuss Olivenöl an und würze sie kräftig mit Curry, Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz. 3-4 Minuten in der Pfanne anbraten, das Hähnchen kommt ja noch in den Ofen und muss deshalb nicht 100% durchgegart sein.



Sobald der Teig fertig geruht hat rolle ich ihn auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche aus und

lege ihn auf das Backblech. Aus Mangel an Backpapier ist er diesmal direkt auf dem Blech gelandet und so deutlich besser geworden. Ob das eine allgemein gültige Regel ist kann ich euch sagen wenn es beim nächsten Mal auch wieder so gut wird. Der ausgerollte Teig wird jetzt auf jeden Fall mit Curry-Sauce bestrichen.



Dann verteile ich 2/3 vom geriebenen Käse auf der Sauce und fange an meine Zutaten auszulegen. Der Brokkoli wird für 2 Minuten in Salzwasser blanchiert. Nicht weil er sonst nicht durchgart - er würde sonst aber im Ofen austrocknen. Das Problem hat man bei TK-Brokkoli nicht. Es kommen also Hähnchenwürfel, Champignons, Mais und blanchierte Brokkoliröschen gleichmäßig verteilt auf die Pizza.



Dann gebe ich den Rest vom geriebenen Gouda über die Pizza.



Die Pizza kommt jetzt so wie sie ist für 40 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen. Eine gelegentliche Sichtkontrolle ist empfehlenswert.



Wenn die Pizza den gewünschten Knusper-Grad erreicht hat aus dem Ofen nehmen...



...in Stücken schneiden und anrichten.



Lasst es euch schmecken!



©katha-kocht.de