

Hähnchen Pizza insalata

1 Zutaten

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 500g Mehl
- Olivenöl
- 2 Päckchen Hefe
- Wasser
- Tomatenmark
- Salat (Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais)
- Joghurtdressing
- Mozzarella

2 Zubereitung

500g Mehl zusammen mit der Hefe und 300ml Wasser zu einem Teig kneten und anschließend 30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen die Hähnchenbrustfilets waschen, in Streifen schneiden und anbraten. Nach der Ruhezeit wird der Teig ca. einen halben Zentimeter dick ausgerollt und mit der Tomatensauce welche aus Tomatenmark und Wasser zubereitet wird bestrichen. Der Pizzaboden wird nun mit den Hähnchenbruststreifen und dem Mozzarella belegt und bei 200°C im Ofen bis zum gewünschten Bräunungsgrad gebacken. In der Zwischenzeit nach Belieben ein gemischter Salat zubereitet. Wenn die Pizza fertig gebacken ist, wird sie mit dem Salat garniert und anschließend mit etwas Joghurtdressing verfeinert.