

Pizza Insalata Caesare

🕒 2 Portionen

🕒 15 min

🔥 15 min · 220 °C

Zubereitung

1 Den Ofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit das Pesto unter das Olivenöl rühren und den Mozzarella in feine Scheiben schneiden.

2 Den Pizzateig auf Backpapier auf das Backoffengitter geben. Vollflächig dünn mit dem Pesto-Öl bestreichen. Ein wenig Parmesan über die Pizza verteilen und mit dem Mozzarella bedecken.

3 Die Pizza auf der mittleren Schiene für 10 Minuten in den Ofen geben.

4 Während die Pizza im Ofen ist, eine große Pfanne auf voller Hitze aufheizen. Die Hühnerbrust in mittelgroße, flache Stücke schneiden und in der heißen Pfanne kurz von beiden Seiten scharf anbraten. Zum Abschluss leicht salzen und aus der Pfanne nehmen.

5 Wenn möglich gleichzeitig den Salat waschen, trocknen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Dressing vermischen.

6 Die Pizza kurz aus dem Ofen nehmen und das Huhn gleichmäßig darauf verteilen. Für weitere 2-3 Minuten in den Ofen geben.

7 Die Pizza aus dem Ofen nehmen, Parmesan darüberreiben und abschließend den Salat auf die Pizza geben.

Zutaten

1 Pizzateig (Blech)
1 TL Pesto
3 EL Olivenöl
1.5 Mozzarella
1 Eisbergsalat
0.5 Caesar Dressing
1 Hühnerbrust
etw. Parmesan