

Rote Zwiebel-Hähnchen-Pizza

Gesamtzeit **40 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):

1.619 kJ / 387 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

400 g	Hähnchenbrustfilet
2 EL	Pflanzenöl
135 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
9 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u> bunter, grob geschroteter Pfeffer Currypulver
250 g	Mozzarella
2	rote Zwiebeln
100 g	passierte Tomaten
1 Prise	Zucker
400 g	fertiger Pizzateig
60 g	geriebener Parmesan
70 g	Rucola
2 EL	Balsamicocreme

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit Öl, 5 EL Sojasauce, Pfeffer und Currypulver vermischen. Hähnchenstreifen in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten.

Schritt 2

Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben, Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden.

Schritt 3

Tomaten mit 1-2 EL Sojasauce, Pfeffer und Zucker würzen.

Schritt 4

Pizzateig auf Backpapier auf einem Backblech entrollen und mit der Tomatensauce bestreichen. Hähnchenbrust und Zwiebeln auf der Tomatensauce verteilen. Mit Mozzarella belegen, mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Schritt 5

Rucola waschen, putzen, in mundgerechte Stücke zupfen, auf der Pizza verteilen, mit restlicher Sojasauce und Balsamicocreme beträufeln und servieren