

# Pizzetta mit BBQ Chicken

## Mais und Buttermilch-Zitronen-Dressing

Kalorien im Blick **extra schnell** 15 – 25 Minuten • 648 kcal • Tag 3 kochen



Hähnchengeschnetzeltes, mariniert



Libanesisches Fladenbrot



Mais



Zwiebel



Tomatenpesto



BBQ-Soße



Hartkäse ital. Art, gerieben



Buttermilch-Zitronen-Dressing



Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl\*, Pfeffer\*, Salz\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchengeschnetzeltes, mariniert	250 g	375 g	500 g
Libanesisches Fladenbrot (13) (15)	120 g**	180 g**	240 g
Mais	150 g	150 g	340 g
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Tomatenpesto (14)	25 g	25 g	50 g
BBQ-Soße (9) (10)	20 ml	40 ml	40 ml
Hartkäse ital. Art, gerieben (7) (8)	20 g	30 g**	40 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing (7) (8) (9)	50 ml	50 ml	100 ml
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ (9)	3 g	3 g	6 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 380 g)
Brennwert	715 kJ/171 kcal	2709 kJ/648 kcal
Fett	7,1 g	26,8 g
– davon ges. Fettsäuren	1,3 g	4,9 g
Kohlenhydrate	15,3 g	58 g
– davon Zucker	4,4 g	16,5 g
Eiweiß	11 g	41,8 g
Salz	1,03 g	3,89 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** (7) Milch (einschließlich Laktose) (8) Eier (9) Senf (10) Sellerie (13) Glutenhaltiges Getreide (14) Schwefeldioxide und Sulfite (15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten

1



2



3



## Topping anbraten

**Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.

**Mais** mithilfe des Deckels abgießen.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Hähnchengeschnetzeltes, Zwiebel** und **Mais** darin 4 – 5 Min. anbraten.

## Währenddessen

In einer kleinen Schüssel **BBQ-Soße** und **Tomatenpesto** vermengen.

„**Hello Smoky Paprika**“ zum **Pfanneninhalt** hinzugeben und 30 weitere Sek. anbraten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Topping** herausnehmen und Pfanne auswischen.

2 [3 | 4] **Libanesisches Fladenbrot** mit dem **BBQ-Tomaten-Dip** bestreichen.

## Pizzetta vollenden

In 2 Pfannen jeweils 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl\*** bei mittlerer Temperatur erhitzen.

**Fladenbrot** hineingeben, **geriebenen Hartkäse** darüber verteilen, mit dem **Hähnchen-Gemüse** toppen und abgedeckt 1 – 2 Min. braten, bis der Boden knusprig und der **Käse** geschmolzen ist.

**Tip:** Du kannst die Pizzetta auch nacheinander in derselben Pfanne braten.

**Pizzetta** in Stücke schneiden und mit dem **Buttermilch-Zitronen-Dressing** toppen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

