

Asiastyle Pizza

In dem Video zur Vorstellung meines neuen Holzbackofen zeige ich euch eine Asia Style Pizza. Da ich schon mehrfach nach dem Rezept gefragt worden bin, werde ich es natürlich mit euch teilen.

Zutaten:

- Pizzateig
- 2 EL Sojasauce
- 3 EL Sweet Chili Sauce
- 50 g geriebenen Mozzarella
- 150 g Rindfleisch in Streifen
- 1/2 Paprika in Streifen
- Frühlingszwiebeln
- 1/2 rote Zwiebel
- 1 Chilischote
- 100 g Champignons
- Koriander
- Sesam
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Am Anfang steht natürlich immer der Teig. Ich mach meinen Teig meistens frisch und selbst, ihr könnt selbstverständlich auch einen fertigen nehmen.
2. Nun schneide ich die Pilze in Scheiben, die Chili und die Frühlingszwiebeln in Ringe, die Zwiebel, die Paprika und das Rindfleisch in Streifen und hacke die Kräuter.
3. Die Rindfleischstreifen brate ich nun in einer Pfanne an und würze sie mit Salz und Pfeffer. Für ein kleines i-Tüpfelchen habe ich die Steakstreifen nach dem anbraten noch mit etwas Reisessig beträufelt. Das hat dem ganzen noch einen guten Kick verliehen.
4. Als nächstes rollt ihr den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn aus. Für die Sauce vermischt ihr nun die Soja- und die Sweet Chili Sauce

miteinander und streicht diese auf den Pizzateig.

5. Nun gebt ihr etwa 3/4 des geriebenen Mozzarellas darüber und belegt alles mit den Paprikastreifen, den Pilzscheiben, den Rindfleischstreifen, den Chiliringen, den Zwiebelstreifen, den Frühlingszwiebeln und dem restlichen Käse.
6. Dann gebt ihr das Ganze für etwa 5 - 7 Minuten bei 275°C in den Grill, den Ofen oder was auch immer ihr dafür benutzt.
7. Nach dem Backen kommt noch der frische Koriander und die Sesamsamen darüber und fertig.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit,

euer Andy