

AVOCADO PIZZA MIT GEGRILLTE PAPRIKA CASHEW

ZUTATEN

- Ein Glas Nabio Gegrillte Paprika Cashew Aufstrich
- 10 g frische Hefe
- 500 g Mehl
- 325 ml lauwarmes Wasser
- Eine Avocado
- 400 g reife Tomaten
- 1/2 rote Zwiebel
- Eine Chili
- 1/2 Bund Petersilie
- Zwei EL Olivenöl
- Zitronensaft
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, Mehl und Salz mischen und mit der Hefemischung vermengen und ca. 10 Min. kneten.
2. Den Teig in zwei Stücke teilen und für ca. eine Stunde gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Tomaten und Avocado in mittelgroße Würfel schneiden und Petersilie fein hacken. Dann die Zwiebeln in feine Würfel schneiden.
4. Alles mischen und mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Pizzateig zu zwei Böden ausrollen und mit dem Gegrillte Paprika Cashew Aufstrich bestreichen.
6. Die Pizzen für ca. 10-15 Min. bei 240°C in den Backofen geben und anschließend mit dem Tomate-Avocado Salat belegen.

