

Rote Zwiebel-Hähnchen-Pizza



Zubereitungszeit **40 Minuten**
Kalorien pro Portion **387**

Zutaten für 4 Personen

400 g Hähnchenbrustfilets
2 EL Pflanzenöl
9 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
bunter, grob geschroteter Pfeffer
Currypulver
250 g Mozzarella
2 rote Zwiebeln
100 g passierte Tomaten
1 Prise Zucker
400 g fertige Pizzateige
60 g geriebener Parmesan
70 g Rucola
2 EL Balsamicocreme

Zubereitung:

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.
2. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben, Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden.
3. Tomaten mit 1-2 EL Sojasauce, Pfeffer und Zucker würzen.
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.
5. Rucola waschen, putzen, in mundgerechte Stücke zupfen, auf der Pizza verteilen, mit restlicher Sojasauce und Balsamicocreme beträufeln und servieren.

Guten Appetit!