

Pfannen-Pizza mit Ofenhuhn

Für 4 Personen

Pizza:

250 g Dinkelmehl 250 g griech. Joghurt 1 gestrich. TL Backpulver

1 Prise Salz 2 EL Olivenöl

Belag:

1 Hähnchenbrust Harissa-Paste 200 g Tomaten

3 Stangen Frühlingslauch

alternativ: Knoblauchgras

200 g Kohlblätter 6 EL Olivenöl 2 EL alter Balsamico

3 Stiele Liebstöckel 1 rote Zwiebel 1 Zehe Knoblauch

0.5 Chilischote frischer Zitronensaft Salz

Pfeffer 100 g alter Gouda

Pizza:

Das Backpulver mit dem Dinkelmehl mischen, Joghurt, Salz und Olivenöl dazugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten. 10-15 Minuten quellen lassen. Den Teig in 4 gleichgroße Stücke aufteilen und auf einer mit Mehl bestreuten Fläche zu gleichmäßigen Pizzafladen ausrollen.

Belag:

Das Geflügelfleisch waschen, trocken tupfen und mit 1 guten Prise Salz und einer ordentlichen Prise Harissa würzen. Bei 160 Grad circa 30 Minuten im Backofen garen. Tipp: Wer keine Hähnchenbrust auf dem Knochen bekommt, kann normales Hähnchenbrustfilet verwenden. Das Garen auf der Karkasse (dem Knochen) macht das Fleisch allerdings schmackhafter und saftiger.

Sämtliches Gemüse und die Kräuter waschen. Den Lauch in Ringe schneiden. Die Kohlblätter in schmale Streifen schneiden und mit 1 Prise Salz, der Hälfte des Olivenöls und etwas Zitronensaft leicht durchkneten und darin marinieren.

Für die Pizza-Soße Tomaten, das restliche Olivenöl, Balsamico, Liebstöckel, Zwiebel, Chilischote und Knoblauch grob schneiden und in hohes Gefäß geben. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit einem Pürierstab kräftig durchmischen.

Sobald das Huhn fertig gegart ist, die Pizzafladen in einer Pfanne mit Öl ausbacken und ganz leicht auskühlen lassen.

Währenddessen das Hähnchenfleisch in Stücke schneiden. Die Fladen zuerst mit der Tomatensoße bestreichen. Die marinierten Kohlblätterstreifen daraufgeben. Mit ein paar Streifen Hähnchenfleisch belegen und zum Schluss nach Belieben Käse darüberreiben.

Tarik Rose am 16. August 2020