



## Geflügelpizza

### Zutaten

- 200 g Kirschtomaten
- 100 g Champignons, frisch
- 300 g Putenschnitzel
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 150 ml Wasser
- 150 g Crème fraîche
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rahm Geschnetzeltes
- 400 g Pizza-Fertigteig, a. d. Kühlregal
- 125 g Mozzarella
- 50 g Rucola

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kirschtomaten waschen und halbieren. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen und das Fleisch darin ca. 5 Min. braten. Wasser zugießen. Crème fraîche und MAGGI Fix für Rahm Geschnetzeltes einrühren und zum Kochen bringen.
4. Auf einem Backblech Pizzateig entrollen und mit dem Fleisch belegen. Tomaten und Champignons darauf verteilen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Pizza geben.
5. Im Backofen ca. 15-20 Min. backen. Rucola putzen, waschen, in Streifen schneiden und die gebackene Pizza damit bestreut servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	17 g
Energie	199 kcal
Fett	9 g
Protein	12 g

🕒 49 Minuten

⊕ 12 Stück