Pfannen-Pizza mit Ofen-Hähnchen und Kohlstreifen

Für 4 Personen:

Für die Pizza:

250 g Dinkelmehl 1 gestr. TL Backpulver 250 g griech. Joghurt
1 Prise Salz 2 EL Olivenöl

Für den Belag:

1 Hähnchenbrust Harissa 200 g Tomaten
3 Stg. Frühlingszwiebeln 200 g Kohlblätter 6 EL Olivenöl
2 EL alter Balsamico 3 Stiele Basilikum 1 rote Zwiebel
1 Zehe Knoblauch 0.5 Chilischote Zitronensaft
Salz, Pfeffer 100 g alter Gouda

Für die Pizza:

Backpulver und Dinkelmehl vermischen, Joghurt, Salz und Olivenöl dazugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten. 10-15 Minuten quellen lassen. Den Teig in gleich große Stücke aufteilen und auf einer mit Mehl bestreuten Fläche zu gleichmäßigen Piz-zafladen ausrollen.

Für den Belag:

Das Geflügelfleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Harissa würzen. Bei 160 Grad 30 Minuten im Backofen garen.

Tipp:

Wer keine Hähnchenbrust auf dem Knochen bekommt, kann normales Hähnchenbrustfilet verwenden. Beim Garen auf der Karkasse (dem Knochen) bleibt das Fleisch allerdings schmackhafter und saftiger.

Gemüse und Kräuter waschen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, 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, Liebstockel, Zwiebel, Chilischote und Knoblauch grob schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit einem Pürierstab kräftig durchmischen.

Sobald das Huhn fertig gegart ist, die Piz-zafladen in einer Pfanne mit Öl ausbacken und ganz leicht auskühlen lassen. Währenddessen das Hähnchenfleisch in Stücke schneiden.

Die Fladen mit der Tomatensoße bestreichen und die marinierten Kohlblätterstreifen daraufgeben. Mit ein paar Streifen Hähnchenfleisch belegen und zum Schluss nach Belieben Käse darüber reiben.

Tarik Rose am 25. Juli 2025