



Pizza mit Mais und Faschiertem

Zutaten

- 150 g Rindsfaschiertes
- 150 g Trinkwasser
- 5 g Olivenöl
- 1 Beutel Maggi Fix für Tomaten Bolognese
- 100 g Emmentaler gerieben
- 140 g Zuckermais Konserve abgetropft
- 140 g Kidney-Bohnen Konserve abgetropft
- 400 g Pizzateig a. d. Kühlregal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. In einem Topf Olivenöl heiß werden lassen. Faschiertes darin krümelig braten. Wasser zugießen MAGGI Fix für Tomaten Bolognese einrühren und aufkochen. Mais und Bohnen abtropfen lassen, dazu geben und alles gut verrühren.
3. Pizza-Fertigteig auf einem Backblech ausrollen, die Sauce darauf verteilen und mit Käse bestreuen. Die Pizza im Backofen backen bis der Käse verlaufen und eine goldbraune Farbe angenommen hat. Die fertige Pizza in Stücke scheiden.

Nährwerte

Kohlenhydrate	39,37 g
Energie	368,21 kcal
Fett	14,93 g
Eiweiß	18,26 g

30 Minuten

6 Portionen