



Hof Künne GmbH & Co. KG | Krevinghausener Straße 1 | 49577 Eggermühlen

Telefon: 0176 - 1166 9993
kontakt@hof-kuenne.de
www.hof-kuenne.de

Chipotle Chicken Pizza

- 1 Tasse milde dicke Salsa
- 2 Chipotle Schoten, eingelegt
- 1 ½ Tassen zerkleinertes Hähnchen
- ¼ Tasse fein geschnittene rote Zwiebel
- 1 Tasse geriebener Cheddar
- 500 g Pizza Teig

Black Bean-Mais Salsa

- ¾ Tasse schwarze Bohnen (Konserven), abgetropft
- ¾ Tasse Mais, abgetropft
- ¼ Tasse fein geschnittene rote Zwiebel.
- ½ Esslöffel Chipotle Öl
- 2 Esslöffel Salsa
- ¼ Teelöffel Cumin

Koriander-Limetten Cream

- ⅓ Tasse sour cream
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 2 Esslöffel fein geschnittener Koriander

Zubereitung

Pizzateig ausrollen. Vermische die Salsa mit den Chipotle Schoten. Verteile die Masse auf dem Teig, dann belege sie mit dem Hähnchenfleisch und dem Käse. Im vorgeheizten Ofen backen und anschließend mit den Dips servieren.

