





Cashew-Curry-Pizza

Gekochter Schinken mit Mandarinen, Cashewkernen und einer pikanten Curry-Creme

1 Portion    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

50 g Cashewkerne
175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
75 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 1 geh. TL Curry
75 g gekochter Schinken in
Scheiben
1 Dr. Oetker Tradizionale
Margherita

1 Vorbereiten:

Cashewkerne in einer beschichteten Pfanne rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

Backzeit: 0 Minuten

2 Zubereiten:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Currypulver verrühren. Gekochten Schinken in Achtel schneiden. Die gefrorene Pizza auf dem Rost backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 11 - 14 Minuten

3 Nach dem Backen zuerst den gekochten Schinken, dann die

Mandarinen und die Cashewkerne auf der Pizza verteilen. Anschließend Curry-Creme in Klecksen darauf verteilen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt gekochten Schinken können Sie auch Putenaufschnitt verwenden.
- Wenn Sie die Creme etwas schärfer mögen, rühren Sie noch etwas Chilipulver ein.

