



# Pizza-Donut Margherita

mit Hähnchen und Oliven

ERSTELLT VON  
**ARYZTA**  
*Food Solutions*  
SERVING INSPIRATION



1



2



3



## ZUTATEN

### 841406 Pizza-Donut Margherita

- 15 g grünes Pesto
- 8 g Pflücksalat
- 50 g Hähnchenbruststückchen
- 3 Oliven (schwarz & grün)



## ZUBEREITUNG

1. Den Pizza-Donut nach Backempfehlung backen. Nach dem Abkühlen mittig aufschneiden und die untere Hälfte mit grünen Pesto bestreichen.
2. Den Pflücksalat auf dem Pesto verteilen und die Hähnchenbrust nach Belieben in kleinere Stückchen schneiden und auf dem Salat anrichten.
3. Anschließend die Oliven in Scheiben schneiden und auf der Hähnchenbrust verteilen. Die obere Hälfte des Pizza-Donuts aufsetzen und servieren.



## BACKEMPFEHLUNG

Den Pizza-Donut Margherita bei 200 °C  
ca. 6-7 Min. backen.



## TIPP

Statt Hähnchenbruststücke kann  
auch vegetarisches Hähnchen,  
Rinderstreifen oder Tofu  
verwendet werden.