







Leichter kochen,
besser essen!



KW08 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellowfreshgewinnspiel bei uns auf    

hellowfresh.de kundenservice@hellowfresh.de

Grüne Pizza mit Zitronen-Ricotta und Kirschtomaten

Pizza mal anders: Anstatt Mozzarella gibt es fruchtigen Ricotta, die Tomaten liegen nicht unten, sondern oben, und Pesto und karamellierte Walnüsse sorgen für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Obendrein ist diese Pizza auch noch ein echter Augenschmaus! Guten Appetit!



40 min.



Stufe 2



Pizzateig



Basilikum



Ricotta



Knoblauch



Brokkoli



Walnüsse



Parmesan (Snack)



Limette



Kirschtomaten

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Pizzateig 1)	1	2
Basilikum	10 g	20 g
Ricotta 7)	100 g	200 g
Knoblauch	1/8	1/4
Brokkoli	250 g	500 g
Walnüsse 8) 15)	20 g	40 g
Parmesan 7)	40 g	80 g
Limette	1/2	1
Kirschtomaten	100 g	200 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose
8) Schalenfrüchte
15) Kann Spuren von
Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 897 kcal
Kohlenhydrate: 118 g
Fett: 30 g, Eiweiß: 34 g
Ballaststoffe: 4 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Olivöl, Salz, Pfeffer, Zucker

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, kleine Pfanne

1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Brokkoli in Röschen teilen, waschen und dann grob hacken. Knoblauch abziehen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Parmesan grob reiben. Kirschtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Limette entsaften.

3 Brokkoli, Knoblauch, Basilikum, die Hälfte des Parmesans, 4 EL Olivenöl, 4 EL Wasser, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer zu einem Pesto zerkleinern.

TIPP: Wenn die Masse sich nicht mit dem Mixer zerkleinern lässt, noch 1-2 EL Wasser zugeben.

4 Pizzateig auf ein Backblech ausrollen und die Brokkolimasse darauf verteilen. 1-2 EL Limettensaft, Salz und Pfeffer mit Ricotta verrühren und teelöffelgroße Kleckse auf der Pizza verteilen. Tomatenscheiben ebenfalls auf der Pizza verteilen. Dann für ca. 12-15 Min. im Backofen backen.

5 In der Zwischenzeit: In einer kleinen Pfanne Walnüsse ohne Zugaben von Fett rösten, bis sie duften. Dann 1 TL Zucker darauf streuen und schmelzen lassen. Karamellisierte Walnüsse aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Anschließend grob hacken.

6 Pizza nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und mit karamellisierten Walnüssen bestreut genießen.

