

# Pizzetta mit BBQ Chicken

## Cannellinibohnen und Buttermilch-Zitronen-Dressing

Zeit sparen Family 15 Minuten • 805 kcal • Tag 3 kochen



Hähnchenschnitzeltes, mariniert



Libanesisches Fladenbrot



Cannellinibohnen



Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“



Zwiebel



Tomatenpesto



Ketchup



geriebener Hartkäse



Buttermilch-Zitronen-Dressing



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

2 große Pfannen und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchengeschnetzeltes, mariniert	250 g	375 g	500 g
Libanesisches Fladenbrot <b>15)</b>	2**	3**	4
Cannellinibohnen	380 g	380 g	380 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ <b>9)</b>	6 g	9 g	12 g
Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Tomatenpesto <b>14)</b>	25 g	25 g	50 g
Ketchup <b>10)</b>	50 g	75 g	100 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing <b>7) 8) 9)</b>	50 ml	50 ml	100 ml

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 520 g)
Brennwert	155 kJ/647 kcal	3370 kJ/805 kcal
Fett	5,59 g	29,07 g
– davon ges. Fettsäuren	1,29 g	6,72 g
Kohlenhydrate	14,40 g	74,94 g
– davon Zucker	2,53 g	13,17 g
Eiweiß	10,31 g	53,66 g
Salz	1,225 g	6,376 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **10)** Sellerie **14)** Schwefeldioxyde und Sulfite **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland

1



2



3



## Topping anbraten

**Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Zwiebel, Bohnen** und **Hähnchengeschnetzeltes** darin 4 – 5 Min. anbraten.

In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren.

## Kleine Vorbereitung

In einer kleinen Schüssel **Ketchup** und **Tomatenpesto** vermengen.

„**Hello Smoky Paprika**“ zum **Pfanneninhalt** hinzugeben und für 30 weitere Sek. anbraten.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Topping** herausnehmen und Pfanne auswaschen.

2 [3 | 4] **Libanesisches Fladenbrot** mit dem **Tomaten-Dip** bestreichen.

## Pizzetta vollenden

In 2 Pfannen jeweils 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl\*** bei mittlerer Temperatur erhitzen.

**Fladenbrot** hinzugeben, **geriebenen Hartkäse** darüber verteilen, mit dem **Hähnchen-Gemüse** toppen und abgedeckt für 1 – 2 Min. braten, bis der Boden knusprig und der **Käse** geschmolzen ist.

**Tipp:** Du kannst die Pizzetta auch nacheinander in derselben Pfanne braten.

**Pizzetta** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Buttermilch-Zitronen-Dressing** toppen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen  
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

