

Margherita Pizzaschiff mit grünem Salat und gerillter Paprika

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegetarisch 10 Min. Vorbereitung Klimaheld 30 – 40 Minuten • 918 kcal • Tag 3 kochen



Pizzateig



Tomatenpesto



rote Spitzpaprika



Mozzarella



Basilikum



Balsamicoreme



Salatmischung



Hartkäse geraspelt



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Pizzateig 15)	400 g	600 g**	800 g
Tomatenpesto 14)	50 g	75 g	100 g
rote Spitzpaprika NL ES MA	1	2	2
Mozzarella 7)	1	1	2
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Balsamicocrema 14)	12 g	24 g	24 g
Salatmischung	50 g	75 g	100 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	40 g	60 g	80 g

**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. 400 g)
Brennwert	961 kJ/230 kcal	3840 kJ/918 kcal
Fett	7,90 g	31,56 g
– davon ges. Fettsäuren	3,34 g	13,35 g
Kohlenhydrate	24,59 g	98,23 g
– davon Zucker	2,83 g	11,32 g
Eiweiß	8,18 g	32,66 g
Salz	1,515 g	6,051 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 **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko



1 Kleine Vorbereitung

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Strunk und Kerngehäuse der **Spitzpaprika** entfernen und **Spitzpaprika** in 1 cm breite Ringe schneiden.

Mozzarella abgießen, gut abtupfen und in 1 cm dicke Stifte schneiden.

Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.



2 Pizzateig vorbereiten

Pizzateig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausbreiten und quer durchschneiden.

Tipp: Wenn Du nach dem Durchschneiden die Teigstücke umdrehst und das mitgelieferte Backpapier vom Pizzateig abziehst, lassen sich die Schiffchen im nächsten Schritt leichter formen.



3 Käseränder füllen

Mozzarella auf den langen Rändern verteilen und diese einmal über den **Mozzarella** umschlagen. Den **Teig** an der Naht fest andrücken.

Nun die kurzen Seiten zusammendrücken, sodass eine **Schiffchen-Form** entsteht. Die Enden sehr gut zusammenpressen und ein bisschen verschlingen. Das ist sehr wichtig, da sich sonst beim Backen die Enden öffnen.



4 Schiffchen belegen

Das Innere jedes Schiffchen gleichmäßig mit **Tomatenpesto** bestreichen und mit dem **geriebenen Hartkäse** bestreuen. **Paprikaringe** daneben auf dem Backblech verteilen und mit etwas **Salz*** würzen.

Tipp: Nimm am besten zwei Backbleche für 3 und 4 Personen.

Alles zusammen im vorgeheizten Ofen für 16 – 18 Min. backen, bis die **Pizzaschiffe** goldbraun sind und der **Käse** zerlaufen ist.



5 Währenddessen

Kurz vor dem Anrichten in einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser*** und die **Balsamicocrema** verrühren. Das **Dressing** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und den **Salat** unterheben.



6 Anrichten

Pizzaschiffchen aus dem Ofen nehmen und auf Teller verteilen.

Den **Salat** daneben anrichten. **Salat** mit **Paprikaringen** und **Pizzaschiffchen** mit **Basilikum** toppen und genießen.

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>

