

# Fladenbrotpizza mit Chorizo und Apfelscheiben dazu Frühlingszwiebel und Pflücksalat

10 Min. Vorbereitung 25 – 35 Minuten • 859 kcal • Tag 3 kochen

26



Chorizo



Apfel



Frühlingszwiebel



saure Sahne



Gewürzmischung  
„Hello Smoky Paprika“



Knoblauchzehe



geriebener würziger Gouda



Pflücksalat



Mini-Fladenbrot

# Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Essig\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 kleine Schüssel, Knoblauchpresse und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Chorizo	80 g	120 g	160 g
Apfel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>IT</b>   <b>NZ</b>	1	2	2
Frühlingszwiebel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>MA</b>   <b>EG</b>	2	3	4
saure Sahne <b>7)</b>	100 g	150 g**	200 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ <b>9)</b>	3 g	4,5 g**	6 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
geriebener würziger Gouda <b>7)</b>	50 g	75 g	100 g
Pflücksalat	50 g	75 g	100 g
Mini-Fladenbrot <b>3)</b> <b>15)</b>	2	3**	4

\*\*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. 430 g)
Brennwert	834 kJ/199 kcal	3595 kJ/859 kcal
Fett	9,53 g	41,08 g
– davon ges. Fettsäuren	3,88 g	16,73 g
Kohlenhydrate	21,86 g	94,23 g
– davon Zucker	4,70 g	20,24 g
Eiweiß	6,37 g	27,45 g
Salz	1,175 g	5,063 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:** **3)** Sesamsamen **7)** Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **IT:** Italien **NZ:** Neuseeland **MA:** Marokko **EG:** Ägypten **ES:** Spanien



## Zu Beginn

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



## Kleine Vorbereitung

**Apfel** vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden.

**Frühlingszwiebeln** in dünne Ringe schneiden.

**Chorizo** in 1 cm Würfel schneiden.



## Für die Pizzasauce

In einer kleinen Schüssel **saure Sahne** (1 EL [1,5 EL | 2 EL] zurückbehalten) und „Hello Smoky Paprika“ verrühren.

**Knoblauch** dazu pressen, gut verrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Pizza backen

**Fladenbrote** waagrecht durchschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der **saure Sahne-Mischung** bestreichen. **Äpfel**, **Frühlingszwiebeln** und **Chorizo** darauf verteilen.

**Pizzen** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\*** beträufeln und mit **Gouda** toppen. Im Ofen 15 – 17 Min. backen, bis die **Äpfel** weich sind und das **Fladenbrot** knusprig ist.

**Tipp:** Benutze für 3 und 4 Personen 2 Backbleche.



## Für den Salat

In einer großen Schüssel zurückbehaltene **saure Sahne** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Essig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Pflücksalat** untermischen.



## Anrichten

**Fladenbrot-Pizzen** und **Salat** auf Teller verteilen 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>

