

Pizza-Ecken mit Champignons und Paprika

dazu frischer Blattsalat und Tomatencremedip

Vegetarisch Family 35 – 45 Minuten • 848 kcal • Tag 3 kochen



Pizzateig



Champignons



rote Spitzpaprika



Tomatenpesto



Knoblauchzehe



Tomatenmark



Gewürzmischung „Hello Paprika“



geriebener Junger Gouda



saure Sahne



Salatmischung



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*, Balsamicoessig*, Honig*, Zucker*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Pizzateig 15)	1	1,5**	1
Champignons	100 g	150 g	200 g
rote Spitzpaprika	1	1	2
Tomatenpesto 14)	25 g	50 g	50 g
Knoblauchzehe	1	1	2
Tomatenmark	70 g	105 g	140 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
geriebener Junger Gouda 7)	50 g	75 g	100 g
saure Sahne 7)	100 g	150 g**	200 g
Salatmischung	50 g	75 g	100 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. 460 g)
Brennwert	769 kJ/184 kcal	3549 kJ/848 kcal
Fett	7,09 g	32,71 g
– davon ges. Fettsäuren	2,24 g	10,35 g
Kohlenhydrate	23,04 g	106,35 g
– davon Zucker	4,21 g	19,45 g
Eiweiß	5,56 g	25,66 g
Salz	1,198 g	5,530 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)

14) Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland



Kleine Vorbereitung

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

Champignons in dünne Scheiben schneiden.

Spitzpaprika halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen.



Für die Soße

In eine kleine Schüssel **Tomatenmark**, **Tomatenpesto** und „**Hello Paprika**“ geben.

Knoblauch dazupressen, verrühren und mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Pizza bestreichen

Pizzateig mit dem Papier auf einem Backblech ausrollen. (Für 3 und 4 Personen benutze 2 Backbleche.) **Teig** längs halbieren und in 6 [9 | 12] gleichmäßige Stücke schneiden.

Teigstücke mit der **Tomatensoße** bestreichen. Dabei 2 TL [3 TL | 4 TL] **Tomatensoße** in der Schüssel belassen.



Pizzaecken belegen

Champignons und **Spitzpaprika** auf dem **Pizzateig** verteilen.

Gouda gleichmäßig darüber streuen.

Pizzastücke im Ofen 15 – 18 Min. backen, bis der **Teig** durchgebacken und etwas knusprig ist.



Für den Salat

Restliche **Tomatensoße** in der kleinen Schüssel mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **saurer Sahne** verrühren. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und einer Prise **Zucker*** abschmecken.

In einer großen Schüssel restliche **saure Sahne** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig*** zu einem **Dressing** verrühren.

Salatmischung dazu geben und vorsichtig vermengen.



Anrichten

Pizza-Ecken und **Salat** auf Teller verteilen und mit dem **Tomaten-Dip** 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>

