

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



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech, 1 kleine Schüssel und 1 große Schüssel

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



Für die Soße

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

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Tomatenmark**, **Tomatenpesto**, „**Hello Paprika**“, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **25 Sek./Stufe 4** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für den Dip

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **saure Sahne**, **Salz***, **Pfeffer*** und eine Prise **Zucker*** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 3,5** vermischen. **Dip** in eine kleine Schüssel umfüllen.



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** im Mixtopf belassen.



Für den Salat

Restliche **saure Sahne**, 10 g [15 | 15 g] **Olivenöl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig*** in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 3,5** vermischen und in eine große Schüssel umfüllen. **Salatmischung** zum **Dressing** geben und vorsichtig unterheben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Pizza belegen

Champignons in dünne Scheiben schneiden.

Spitzpaprika halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. **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.

Währenddessen fortfahren.



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>

