

# 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 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 <b>15</b>	1	1,5**	1
Champignons	100 g	150 g	200 g
rote Spitzpaprika	1	1	2
Tomatenpesto <b>14</b>	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 <b>7</b>	50 g	75 g	100 g
saure Sahne <b>7</b>	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>

