

Salsiccia Pizza mit Burrata & Rucola

dazu Pistazien-Basilikum-Gremolata

35 – 45 Minuten • 904 kcal • Tag 3 kochen



frischer Sauer Teig



Tomatensugo



milder Chili-Mix



Burrata



Knoblauchzehe



Basilikum



Pistazien



Zitrone, gewachst



rote Spitzpaprika



Rucola



rote Zwiebel



Salsiccia



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Mehl*, Honig*, Olivenöl*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frischer Sauerteig 15) 16) 19)	300 g	450 g	600 g
Tomatensugo	100 g**	150 g**	200 g
milder Chili-Mix	2 g	4 g	4 g
Burrata 7)	125 g	187,5 g**	250 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Basilikum	10 g	10 g	20 g
Pistazien 28)	10 g	20 g	20 g
Zitrone, gewachst ZA AR	1	1	1
rote Spitzpaprika NL ES MA	1	1	2
Rucola	75 g	100 g	150 g
rote Zwiebel DE	1	1	2
Salsiccia	100 g	200 g	200 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. 510 g)
Brennwert	741 kJ/177 kcal	3784 kJ/904 kcal
Fett	9,2 g	47 g
– davon ges. Fettsäuren	3,3 g	16,9 g
Kohlenhydrate	17,3 g	88,5 g
– davon Zucker	6,3 g	32,3 g
Eiweiß	5,8 g	29,7 g
Salz	0,69 g	3,51 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) **15)** Weizen **16)** Gerste **19)** Dinkel **28)** Pistazien

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **MA:** Marokko **ES:** Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien



Kleine Vorbereitung

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

Spitzpaprika in 0,5 cm Ringe schneiden.

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

Knoblauch fein hacken.

Salsiccia aus dem Darm lösen und grob **bröseln** oder schneiden.



Für die Gremolata

Die Pfanne aus Schritt 2 ohne Fettzugabe erhitzen.

Pistazien darin 2 – 3 Min. rösten, bis sie bräunen. Aus der Pfanne nehmen und fein hacken.

Zitrone heiß waschen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale fein abreiben. **Zitrone** vierteln.

Basilikumblätter fein hacken.

In einer kleinen Schüssel **Pistazien**, **Basilikum**, restlichen **Knoblauch**, **Zitronenschale**, **Soft** von 1 [1 | 2] **Zitronenviertel**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.



Für das Gemüse

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen. **Zwiebel** und **Paprika** darin 3 – 4 Min. anbraten.

Chili-Mix (Achtung: scharf!), Hälfte **Knoblauch** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig*** zugeben und 1 weitere Min. anschwitzen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Aus der Pfanne nehmen und Pfanne auswischen.

Tipp: Wenn Du es lieber milder magst, lass den Chili-Mix weg.



Für den Salat

Rucola grob hacken.

In einer großen Schüssel **Soft** von 1 [2 | 2] **Zitronenspalte**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** vermengen.

Rucola zugeben und kurz vor dem Anrichten vermengen.



Für die Pinsa

Sauerteig vorsichtig aus der Verpackung lösen und auf eine mit **Mehl*** bestäubte Oberfläche geben. Sauerteig halbieren und jede Hälfte mit **Mehl*** bestäuben. Jede Hälfte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und vorsichtig mit den Fingerspitzen zu einem Rechteck formen.

Tipp: Achte darauf den Teig nicht zu sehr zu kneten, da er sonst Luft verliert und fest wird.

Pinse mit der Hälfte [drei Viertel | gesamtem] **Sugo** bestreichen, **Salsiccia** und **Paprika-Zwiebel-Gemüse** darauf verteilen und Pinse im Ofen 18 – 20 Min. goldbraun backen.



Anrichten

Pinse mit **Burrata** und nach Belieben **Gremolata** toppen und nach Belieben in Stücke verteilen. **Pinse** auf Teller verteilen, **Salat** daneben anrichten 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>

