

Margherita Pizzaschiff

mit grünem Salat und gegrillter Paprika

Vegetarisch Family Klimaheld 10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 957 kcal • Tag 3 kochen

26



Pizzateig



Tomatenpesto



rote Spitzpaprika



Mozzarella



Basilikum



Balsamicoreme



Blattsalatsmischung



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Super Wahl!
Auf ins Abenteuer
der bewussten
Ernährung!

**Gemüse
Ackerdemie**



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Olivenöl*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Pizzateig 15)	400 g	600 g**	800 g
Tomatenpesto 14)	50 g	75 g	100 g
rote Spitzpaprika NL ES MA	1	2	2
Mozzarella 7)	125 g	125 g	250 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Balsamicocrema 14) 15)	12 g	24 g	24 g
Blattsalzmischung	50 g	75 g	100 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	40 g	60 g	80 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. 400 g)
Brennwert	1005 kJ/240 kcal	4004 kJ/957 kcal
Fett	8,4 g	33,4 g
– davon ges. Fettsäuren	4,1 g	16,5 g
Kohlenhydrate	24,6 g	98 g
– davon Zucker	2,8 g	11,1 g
Eiweiß	8,8 g	35,1 g
Salz	1,4 g	5,56 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) **8)** Eier **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko



1 Kleine Vorbereitung

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

Spitzpaprika in 1 cm Ringe schneiden.

Mozzarella abgießen, gut abtupfen und in 1 cm Stifte schneiden.

Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.



2 Pizzateig vorbereiten

Pizzateig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausbreiten und quer halbieren.

Tipp: Wenn Du nach dem Durchschneiden die Teigstücke umdrehst und das mitgelieferte Backpapier vom Pizzateig abziehst, lassen sich die Schiffchen im nächsten Schritt leichter formen.



3 Käseränder füllen

Mozzarestifte auf den langen Rändern verteilen und diese einmal über den **Mozzarella** umschlagen. Den **Teig** an der Naht fest andrücken.

Nun die kurzen Seiten zusammendrücken, sodass eine Schiffchen-Form entsteht. Die Enden sehr gut zusammenpressen und ein bisschen verschlingen. Das ist sehr wichtig, da sich sonst beim Backen die Enden öffnen.



4 Schiffchen belegen

Das Innere jedes Schiffchen gleichmäßig mit **Tomatenpesto** bestreichen und mit dem **geriebenen Hartkäse** bestreuen.

Paprikaringe daneben auf dem Backblech verteilen und mit etwas **Salz*** würzen.

Tipp: Nimm für 3 und 4 Personen am besten zwei Backbleche.

Alles zusammen 16 – 18 Min. backen, bis die Pizzaschiffe goldbraun sind und der **Käse** zerlaufen ist.



5 Währenddessen

Kurz vor dem Anrichten in einer großen Schüssel **Balsamicocrema**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser*** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Salat unter das **Dressing** heben.



6 Anrichten

Pizzaschiffchen aus dem Ofen nehmen und auf Teller verteilen. **Salat** daneben anrichten und mit **Paprikaringen** toppen. **Pizzaschiffchen** mit **Basilikum** bestreuen.

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>

