

Pizzetta Caprese mit Mozzarella

Antipasti und Rucola

Vegetarisch **Zeit Sparen** 20 – 30 Minuten • 771 kcal • Tag 3 kochen



Libanesisches Fladenbrot



Mozzarella



Paprika multicolor



Rucola



rote Zwiebel



Tomatenpesto



Basilikumpaste



Balsamicoreme



Gewürzmischung
„Hello Buon Appetito“



Hartkäse ital. Art, geraspelt



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Olivenöl*, Öl*, Salz*

Kochutensilien

1 große Schüssel und 1 große Pfanne mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|--|---------|-----------|-------|
| Libanesisches Fladenbrot 15) | 120 g** | 180 g** | 240 g |
| Mozzarella 7) | 125 g | 187,5 g** | 250 g |
| Paprika multicolor NL ES MA BE PL | 1 | 1 | 2 |
| Rucola | 50 g | 75 g | 100 g |
| rote Zwiebel DE NL EG | 1 | 2 | 2 |
| Tomatenpesto 14) | 75 g | 100 g | 150 g |
| Basilikumpaste | 15 ml | 24 ml | 24 ml |
| Balsamicocreme 14) 15) | 12 g | 24 g | 24 g |
| Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“ Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8) | 4 g | 6 g | 8 g |
| | 20 g | 40 g | 40 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. 350 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 920 kJ/220 kcal | 3226 kJ/771 kcal |
| Fett | 11,4 g | 39,8 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 4,4 g | 15,6 g |
| Kohlenhydrate | 14,5 g | 50,9 g |
| – davon Zucker | 3,4 g | 12 g |
| Eiweiß | 7,5 g | 26,3 g |
| Salz | 0,76 g | 2,68 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)** Schwefeldiooxide und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **BE:** Belgien **PL:** Polen **EG:** Ägypten

1



2



3



Topping anbraten

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

Paprika halbieren, entkernen und in 1 cm Streifen schneiden.

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

„**Hello Buon Appetito**“ zufügen und 30 Sek. anbraten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Gemüse herausnehmen und Pfanne auswischen.

Währenddessen

In einer großen Schüssel **Balsamicocreme**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.

Rucola grob hacken und mit dem **Dressing** vermengen.

Mozzarella in grobe Stücke zupfen.

Tomatenpesto gleichmäßig auf 2 [3 | 4] **Libanesischen Fladenbroten** verteilen.

Pizzetta vollenden

In 2 Pfannen jeweils 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Fladenbrot hineingeben, **Mozzarella** darüber verteilen, mit **Paprika-Gemüse** und **Hartkäseflakes** toppen und abgedeckt 1 – 2 Min. braten, bis der Boden knusprig und der **Käse** geschmolzen ist.

Tipp: Du kannst die Pizzetta auch nacheinander in derselben Pfanne braten.

Pizzetta nach Belieben in Stücke schneiden. Mit **Rucola** und **Basilikumpaste** toppen.

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>

