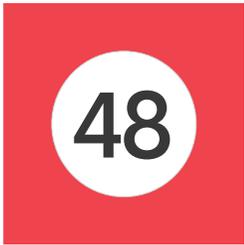


Pizza-Party mit Otto dem Oktopus

Individuell zusammenstellen – gemeinsam genießen

30 – 40 Minuten • 941 kcal • Tag 3 kochen



Pizzateig



Bacon (Streifen)



Tomatensugo



Champignons



Paprika multicolor



Mais



Basilikum



rote Zwiebel



junger Gouda, gerieben

**FÜR DIE GANZE
FAMILIE**

In 25 Min. auf dem Tisch!



ZEIT SPAREN

Nächste Woche
im Menü:

**MUSCHELNUDEL-
BAR MIT KÄSE**



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Kochutensilien

1 Backblech

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Pizzateig 15	400 g	800 g	800 g
Bacon (Streifen)	80 g	80 g	100 g
Tomatensugo	200 g	300 g	400 g
Champignons	100 g	150 g	200 g
Paprika multicolor NL BE ES	1	1	1
Mais	150 g	150 g	150 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	1
junger Gouda, gerieben 7	75 g	100 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. 630 g)
Brennwert	623 kJ/149 kcal	3938 kJ/941 kcal
Fett	5,4 g	34,1 g
– davon ges. Fettsäuren	2,1 g	13,5 g
Kohlenhydrate	18,4 g	116,2 g
– davon Zucker	3,7 g	23,6 g
Eiweiß	5,4 g	34,2 g
Salz	1,06 g	6,7 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

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien

BE: Belgien **EG:** Ägypten



1 Beilagen vorbereiten

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

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

Paprika in feine Ringe schneiden.

Champignons in feine Scheiben schneiden.

Basilikum von den Stielen zupfen.

Mais mithilfe des Deckels abgießen.



2 Oktopus ausschneiden

Pizzateig mit dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Mithilfe eines Topfdeckels oder einer Schüssel an beiden Enden des **Teiges** zwei große **Halbkreise** ausschneiden. An den geraden Seiten jeweils **8 Fangarme** ausschneiden.

Tipp: Die Rezeptanleitung ist nur eine Richtlinie, gestalte die Oktopus-Pizza so, wie Du willst.



3 Fangarme biegen

Die **Tentakel** leicht nach links und rechts krümmen.



4 Octopus dekorieren

Pizzateig mit dem **Tomatensugo** bestreichen.

Gouda darauf verteilen.

Mit restlichen **Topplings** nach Belieben dekorieren.



5 Oktopus-Pizza backen

Oktopus im Ofen 18 - 22 Min. backen, bis der **Teig** unten goldbraun ist.



6 Anrichten

Oktopusse aus dem Ofen nehmen (da gehören sie nämlich nicht hin). Nach Belieben in Stücke schneiden oder ganz lassen.

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>

