

# Margherita Pizzaschiff

mit grünem Salat und gegrillter Paprika

Vegetarisch Family wenig Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 938 kcal • Tag 3 kochen

29



Pizzateig



Tomatenpesto



rote Spitzpaprika



Mozzarella



Basilikum



Balsamicoreme



Blattsalatsmischung



Hartkäse ital. Art, geraspelt



- 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 <b>15)</b>	400 g	600 g**	800 g
Tomatenpesto <b>14)</b>	50 g	75 g	100 g
rote Spitzpaprika <b>NL   ES   MA</b>	1	2	2
Mozzarella <b>7)</b>	125 g	125 g	250 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Balsamicocrema <b>14)</b>	12 g	24 g	24 g
Blattsalzmischung	50 g	75 g	100 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt <b>7) 8)</b>	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	985 kJ/235 kcal	3925 kJ/938 kcal
Fett	8,3 g	33,1 g
– davon ges. Fettsäuren	3,6 g	14,2 g
Kohlenhydrate	24,6 g	98 g
– davon Zucker	2,8 g	11,1 g
Eiweiß	8,5 g	33,8 g
Salz	1,39 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)** Schwefeldioxyde 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 **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>

