



# KÄSIGE PIZZATASCHE

mit Chorizo und Champignons

## ADD-ON



Pizzateig



Käse-Mix



Basilikumpaste



geraspelter Hartkäse



stückige Tomaten



Chorizo



Champignons



Knoblauchzehe

30 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne** und **1 Backblech**.



## 1 KLEINE VORBEREITUNG

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

**Chorizo** fein würfeln.

**Champignons** vierteln.

**Knoblauch** abziehen und fein hacken.



## 2 ZUTATEN ANBRATEN

1 EL **Öl\*** in einer großen Pfanne erhitzen und **Chorizo**, **Knoblauch** und **Champignons** darin für 3 Min. anbraten, bis die **Chorizo** goldbraun ist.



## 3 FÜR DIE SOSSE

Pfanneninhalt mit **stückigen Tomaten** und **Basilikumpaste** ablöschen und weitere 5 Min. kochen lassen, bis die **Soße** dickflüssig ist. Danach **Soße** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 4 PIZZA FÜLLEN

**Pizzateig** auf einem Backblech ausbreiten. Das mitgelieferte Backpapier unter dem Teig lassen. **Chorizopfanne** auf einer **Hälfte** des **Pizzateigs** verteilen und mit der **Käsemischung** toppen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Mithilfe des Backpapiers die Pizzasche zusammenklappen und Ränder mit einer Gabel fest andrücken, damit beim Backen nichts herausläuft.



## 5 PIZZA BACKEN

Oberfläche der **Pizzasche** mit **Hartkäse** bestreuen und im vorgeheizten Ofen für 15 Min. backen, bis sie goldbraun ist.



## 6 ANRICHTEN

**Pizzasche** aus dem Ofen nehmen und genießen.

## GUTEN APPETIT!

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Pizzateig 1)	400 g
stückige Tomaten mit Basilikum	1
Käse-Mix 5)	100 g
Chorizo 5) 10)	60 g
Basilikumpaste	15 ml
Champignons	100 g
geraspelter Hartkäse 5)	20 g
Knoblauchzehe ES	1
Öl* für Schritt 2	1 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

\* Gut, im Haus zu haben.

🍷 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. 550 g)
Brennwert	737 kJ/176 kcal	4.048 kJ/976 kcal
Fett	7 g	40 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	15 g
Kohlenhydrate	19 g	106 g
- davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	8 g	45 g
Salz	1 g	8 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 10) Sojabohnen

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

## URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien



#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at