

Pizza Bianca! mit Ziegenkäse und Ricotta

getrüffelten Drillingen und Zwiebelconfit

Vegetarisch Thermomix hilft • 1125 kcal • Tag 5 kochen



Pizzateig



Ricotta



saure Sahne



Kartoffeln (Drillinge)



Ziegenfrischkäsetaler



Rosmarin



Thymian



Trüffelöl



rote Zwiebel



Salatherz (Romana)



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

thermomix

⏱ 30 [30 | 35] Min.

🕒 40 [40 | 45] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*, Honig*, Essig*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

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

Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf mit Deckel, 1 kleine Schüssel, 1 Backblech und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Pizzateig 15)	1	1,5**	2
Ricotta 7)	100 g	100 g	250 g
saure Sahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Kartoffeln (Drillinge)	300 g	400 g	600 g
Ziegenfrischkäsetaler 7)	100 g	150 g**	200 g
Rosmarin/Thymian	10 g	10 g	10 g
Trüffelöl	8 ml	8 ml	16 ml
rote Zwiebel DE NL EG	2	3	4
Salatherz (Romana) DE	1	1,5**	2
Öl*, Essig*, Honig*, Zucker*	Angaben im Text		
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. 670 g)
Brennwert	701 kJ/168 kcal	4705 kJ/1125 kcal
Fett	7,46 g	50,08 g
– davon ges. Fettsäuren	2,74 g	18,39 g
Kohlenhydrate	19,63 g	131,81 g
– davon Zucker	2,70 g	18,15 g
Eiweiß	5,10 g	34,26 g
Salz	0,808 g	5,425 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 **EG:** Ägypten



Drillinge vorkochen

Reichlich heißes **Wasser*** in einen großen Topf geben, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Währenddessen gewaschene **Drillinge** längs in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. **Drillinge** ins kochende **Wasser** geben und darin für 6 Min. vorgaren.

Währenddessen fortfahren.



Für die Zwiebeln

Blätter von **Rosmarin** und **Thymian** abzupfen und getrennt voneinander fein hacken.

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

10 g [15 g | 20 g] **Öl***, **Zwiebelstreifen**, gehackten **Thymian**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Honig***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und

10 Min./98 °C/↻/Stufe 1 karamellisieren.

Tipp: Wenn Du keinen Honig zur Hand hast, kannst Du ihn auch mit derselben Menge Zucker* ersetzen.

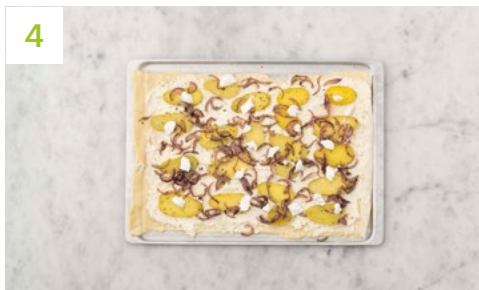
Währenddessen fortfahren.



Ricotta zubereiten

In einer kleinen Schüssel **Ricotta** zusammen mit **saurer Sahne**, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einer homogenen Masse vermengen.

Drillinge nach der Garzeit mithilfe des Topfdeckels abschütten. **Gehackten Rosmarin**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** hinzugeben und gut vermengen.



Pizza belegen und backen

Den **Pizzateig** auf einem Backblech ausrollen. Zuerst mit der **Ricotta-Mischung** bestreichen, dann die **Rosmarin-Drillinge** darüber verteilen und mit dem **Zwiebelconfit** toppen. Die **Ziegenfrischkäsetaler** darüber zerbröseln und für 18 – 22 Min. im Ofen backen.

Tipp: Damit der Ziegenkäse richtig schön zerläuft, stelle den Ofen in den letzten 2 Min. auf die Grillfunktion um.

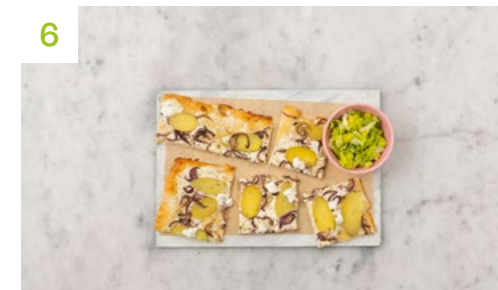
Währenddessen fortfahren.



Für den Salat

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Essig***, **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** zu einem **Dressing** verrühren.

Salatherz halbieren, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. **Salatstreifen** in die Schüssel zum **Dressing** geben und kurz vor dem Servieren gut vermengen.



Anrichten

Pizza aus dem Ofen nehmen und nach Belieben mit dem **Trüffelöl** beträufeln. **Pizza** in Stücke schneiden, auf Teller verteilen und mit dem **Salat** servieren.

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>

