



## Sommerlich: Fladenbrot-Pizza „Italia“ mit Basilikum-Pesto und frischem Salat

Wieder einmal möchten wir Dich mit der schnellen Variante einer klassischen, italienischen Pizza erfreuen! Genieße das bunte Gemüse, die mediterranen Aromen, das selbstgemachte Pesto und dazu einen frischen Salat. Buon Appetito!



45 min.



Stufe 2



Fladenbrot



Basilikum



Salat-Mix



stückige Tomaten



Oregano



Champignons



gelbe Paprika



Zwiebel



Knoblauch



Mozzarella

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
stückige Tomaten	1 Dose	2 Dosen
Knoblauch	½ 	1
Oregano/Basilikum	5 Stängel/2 Stängel	10 Stängel/4 Stängel
Champignons	200 g	400 g
gelbe Paprika	1	2
Zwiebel	1	2
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Fladenbrot 1) 11)	1	2
italienischer Salat-Mix	150 g	300 g

 Verwende die restliche Menge anderweitig.

### Allergene

1) Gluten 7) Lactose  
11) Sesam 12) Schwefeldioxid und Sulfite

### Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

Kalorien: 900 kcal  
Kohlenhydrate: 133 g  
Fett: 21 g, Eiweiß: 41 g  
Ballaststoffe: 15 g

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, (Balsamico-)Essig 12)

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

Backofen, große Schüssel (2), Knoblauchpresse, große Pfanne, Backpapier, Backblech (2), hohes Rührgefäß, Pürierstab



**Vorbereitung:** Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. **Gemüse** und **Kräuter** waschen und putzen. Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze (230 °C Umluft) vorheizen.

**1** Stückige **Tomaten** in eine große Schüssel geben, **Knoblauch** abziehen und ½ dazu pressen. **Oregano** klein hacken. ½ EL **Olivenöl**, **Salz**, **Pfeffer** und einer Prise **Zucker** zugeben und vermischen.



**2** **Champignons** in Scheiben schneiden und leicht **salzen**. In einer großen Pfanne ½ EL **Olivenöl** erhitzen, **Champignonscheiben** darin anbraten, bis sie braun sind. **Paprika** in ca. 3 cm lange und 0,5 cm dicke Streifen schneiden. **Zwiebel** abziehen, halbieren und in Ringe schneiden.

**3** **Mozzarella** würfeln. **Fladenbrot** waagrecht aufschneiden. Beide Hälften mit der Schnittfläche nach oben auf mit Backpapier belegte Backbleche legen.



**4** **Tomatensoße** auf den **Fladenbrothälften** verteilen und mit **Zwiebelringen**, einem Großteil der **Champignonscheiben** und **Paprikastreifen** belegen. **Mozzarellawürfel** darüber streuen. **Pizzen** auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 20 Min. backen.

**5** Eine Handvoll **Salat-Mix** beiseitestellen. Restlichen **Salat-Mix**, **Champignonscheiben**, **Paprikastreifen** zusammen mit 2 EL **Olivenöl**, 1 EL (**Balsamico**-)Essig, **Salz** und **Pfeffer** in eine große Schüssel geben und gut durchmischen.



**6** **Basilikum** mit Stielen grob hacken. In ein hohes Rührgefäß geben, restlichen **Knoblauch** und **Salat-Mix** zufügen. Mit je 1 EL **Olivenöl** und Wasser zu einem **Pesto** pürieren. Mit **Salz**, **Pfeffer** und **Zucker** würzen.

**7** **Fladenbrot-Pizza** anrichten und **Basilikum-Pesto** darüber träufeln. **Salat** dazu servieren und genießen.