



Leichter kochen,
besser essen!



5
KW48
2016

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de | #hellofreshde

Thin-Crisp Rauchfleisch-Pizza

mit frischen Tomaten und Rucola

Damit der Boden der heutigen Pizza besonders dünn und knusprig wird, haben wir uns für einen Flammkuchenteig entschieden. Wir sind der Meinung, dass ein Pizzaboden genau so schmecken muss. Probier es aus und lass Dich kulinarisch beflügeln!

 30 min.

 Stufe 1

schnell, kalorienarm



Rinderrauchfleisch



Flammkuchenteig



Tomate



Rucola



Mozzarella



Basilikum



Knoblauchzehe



Gewürzmischung

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Knoblauchzehe [Ursprungs. ESP]	½ ⊕	1
Tomaten [Ursprungs. ESP]	2	4
Basilikum	10 g	20 g
Gewürzmischung „Kräuter der Provence“ 15)	1 g	2 g
Flammkuchenteig 1)	1	2
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Rinderrauchfleisch	80 g	160 g
Rucola	25 g ⊕	50 g

⊕ Verwende die restliche Menge anderweitig.

Allergene

1) Gluten 7) Lactose
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

Kalorien: 609 kcal
Kohlenhydrate: 65 g
Fett: 23 g, Eiweiß: 33 g
Ballaststoffe: 2 g

Gut im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern]

Olivener Öl, Salz, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, hohes Rührgefäß, Pürierstab, Backblech



Vorbereitung: Gemüse und Kräuter waschen. Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

1 Knoblauch abziehen. Tomaten halbieren, Strunk entfernen, dann Tomatenhälften vierteln. Blätter vom Basilikum abzupfen. In einem hohen Rührgefäß Tomatenviertel, Knoblauch, Gewürzmischung, ½ der Basilikumblätter und 1 TL [2 TL] Olivenöl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2 Flammkuchenteig auf ein Backblech ausrollen. Basilikum-Tomaten-Soße darauf streichen (am Rand ca. 1 cm frei lassen) und Pizza ca. 10 Min. auf der mittleren Schiene im Backofen backen, bis die Soße an den Rändern leicht getrocknet ist.

3 Währenddessen: Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.



4 Nach der Backzeit Pizza aus dem Backofen nehmen und Mozzarellascheiben darauf verteilen. Nochmals ca. 10 Min. in den Backofen geben, bis der Mozzarella zerlaufen ist und der Teigrand sich goldbraun färbt.

5 Pizza aus dem Backofen holen, mit den restlichen Basilikumblättern, Rauchfleischscheiben und Rucola belegen und in Stücke teilen.



Es muss nicht immer kompliziert sein, um wunderbar zu schmecken. Guten Appetit!