



Leichter kochen,  
besser essen!



hellofresh.de/kundenservice@hellofresh.de



KW 44 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf



## Mediterrane Fladenbrot-Pizza mit Feta und Paprika-Antipasti, dazu Joghurt-Knoblauchsoße

Mit der schnell gemachten Pizza kannst Du Dir noch einmal ein wenig Sommerwärme ins Haus holen - oder zumindest ein wenig Backofenwärme. Schmeckt schön würzig und erfreut auch optisch in sommerlichen Farben. Lass es Dir schmecken!



30 min.



Stufe 1



Knoblauch



Sahne-Joghurt



Koriander



Paprika-Antipasti



rote Zwiebel



Rucola



Tomate



Feta



Fladenbrot

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Knoblauch ⊕	1/8	1/4
Sahne-Joghurt 7)	200 g	400 g
Koriander, gemahlen 15)	2 g	4 g
Paprika-Antipasti 15)	200 g	400 g
Zwiebel, rot	1	2
Rucola	25 g	50 g
Tomate	1	2
Feta D.O.P. 7)	200 g	400 g
Fladenbrot 1) 11)	1	2

⊕ Ggf. auch für andere  
Rezepte verwenden

### Allergene

1) Gluten 7) Lactose  
11) Sesam 15) Kann  
Spuren von Allergenen  
enthalten

### Nährwerte pro Person

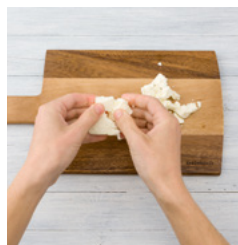
Kalorien: 752 kcal  
Kohlenhydrate: 122 g  
Fett: 19 g, Eiweiß: 25 g  
Ballaststoffe: 6 g

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

Salz, Pfeffer, Olivenöl

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

Backofen, Knoblauchpresse, Sieb, Backpapier, Backblech, Backpinsel



**1** Backofen auf 200 °C (Grillfunktion) vorheizen.

**2** **Paprika-Antipasti** abgießen und je nach Größe halbieren oder vierteln. **Zwiebel** schälen und in feine Streifen schneiden. **Rucola** waschen und in einem Sieb abtropfen lassen, evtl. noch ein wenig zerkleinern. **Tomate** waschen, halbieren, Strunk entfernen und in feine Scheiben schneiden. **Feta** grob zerkleinern.



**3** **Fladenbrot** horizontal halbieren, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit ein wenig **Olivenöl** einpinseln und mit der Hälfte des **Feta** bestreuen. Dann mit **Zwiebeln**, **Tomaten** und **Paprika** belegen, restlichen **Feta** obendrauf verteilen, evtl. noch mit ein wenig **Salz** und **Pfeffer** würzen. Im Ofen auf dem höchsten Einschub 5–6 Min. backen, bis der **Feta** und die **Zwiebeln** leicht bräunlich sind.



**4** Für die Joghurt-Knoblauchsoße: **Knoblauch** ⊕ schälen und fein hacken oder in eine kleine Schüssel pressen. **Sahne-Joghurt**, **Koriander**, ½ EL Wasser, etwas **Salz** und **Pfeffer** dazu geben, alles gut vermischen und im Kühlschrank bis zum Anrichten ziehen lassen.

**5** **Fladenbrot-Pizza** nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen, mit **Rucola** bestreuen und halbieren oder vierteln. **Joghurt-Knoblauchsoße** mit ein wenig **Olivenöl** beträufeln. **Pizzastücke** zusammen mit der **Soße** auf Tellern verteilen und genießen!

