



Leichter kochen,  
besser essen!



KW16  
2016

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

## Bella Italia: Pizzaschnecken mit Oliven, Mozzarella und italienischem Blattsalat

Ein perfekter Urlaubstag: Du sitzt in einem kleinen, authentischen Restaurant in Rom und isst... Pizza! Weil wir Dir einen kurzen Urlaub vom Alltag schenken wollen, gibt es unsere Neuinterpretation der klassischen Pizza. Lass Dir die würzig-mediterranen Pizzaschnecken schmecken: Buon Appetito!



30 min.



Stufe 2



frischer Pizzateig



schwarze Oliven



Mozzarella



Salatherz



Basilikum



Tomaten





Gewürzmischung




Salbei



Knoblauch

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Knoblauch	½ 	¼ 
Basilikum/Salbei	10 g	20 g
Tomaten	3	6
Gewürzmischung „Pizzaschnecken“ <b>15)</b>	2 g	4 g
frischer Pizzateig <b>1)</b>	1	2
Mozzarella <b>7)</b>	125 g	250 g
Salatherz	1	2
schwarze Oliven	50 g	100 g

 Restliche Menge wird ggf. noch für ein anderes Rezept benötigt.

### Allergene

**1)** Gluten **3)** Ei **7)** Lactose **12)** Schwefeldioxid und Sulfite **15)** kann Spuren von Allergenen enthalten

### Nährwerte pro Person

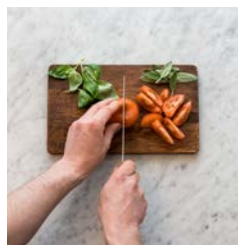
Kalorien: 770 kcal  
 Kohlenhydrate: 72 g  
 Fett: 39 g, Eiweiß: 35 g  
 Ballaststoffe: 6 g

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

Salz, Pfeffer, Eier **3)**, Olivenöl, (Balsamico-)Essig **12)**

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

Backofen, Knoblauchpresse, hohes Rührgefäß, Stabmixer, Backpapier, Backblech, kleiner Topf, große Schüssel



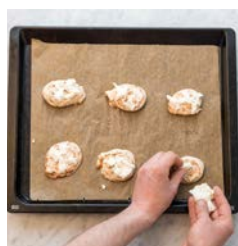
**1** Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. **Knoblauch** abziehen und pressen. **Basilikum** und **Salbei** waschen, Blätter abzupfen (vom Salbei werden nur 4 – 5 Blätter benötigt). **Tomaten** waschen, halbieren, Strunk entfernen. Eine **Tomate** in Spalten schneiden, die beiden anderen grob würfeln. In einem hohen Rührgefäß die **Tomatenwürfel** mit **Basilikum**, **Knoblauch** und der **Gewürzmischung** fein pürieren. **Tomatensoße** mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



**2** **Pizzateig** auf ein großes Brett legen und **Tomatensoße** gleichmäßig mit einem Löffel darauf verteilen. **Teig** von der schmalen Seite her aufrollen, vorsichtig in sechs gleichgroße Röllchen schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Hand ein wenig flach drücken. Nicht zu stark drücken, damit die **Soße** nicht wieder heraus kommt.



**3** **Mozzarella** in kleine Stücke schneiden. Ungefähr die Hälfte der **Mozzarellastücke** auf den **Pizzaschnecken** verteilen und auf der mittleren Schiene im Backofen 15 – 20 Min. überbacken.



**4** In der Zwischenzeit: In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen und 2 **Eier** ca. 10 Min. darin hart kochen. Danach **Eier** kalt abschrecken und ein wenig abkühlen lassen.

**5** **Salatherz** waschen, Blätter abzupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer großen Schüssel 2 EL **Olivenöl**, 1 EL **Essig** und 2 EL Wasser zu einem **Dressing** verrühren, mit ein wenig **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. **Oliven** halbieren, **Salbeiblätter** etwas zerkleinern. **Salat**, **Tomatenspalten**, **Olivenhälften** und **Salbeiblätter** bis zum Anrichten darin marinieren.

**6** **Eier** schälen und vierteln. **Salat** auf Tellern verteilen, restlichen **Mozzarella** darüber streuen und mit **Eierspalten** garnieren. **Pizzaschnecken** dazu reichen und zusammen genießen!