

# Fladenbrotpizza mit Chorizo und Apfelscheiben dazu Frühlingszwiebel und frischer Salat

10 Min. Vorbereitung 25 – 35 Minuten • 923 kcal • Tag 3 kochen

27



Mini-Fladenbrot



Chorizo



Blattsalatmischung



Apfel



Frühlingszwiebel



Knoblauchzehe



saure Sahne



würziger Gouda, gerieben



Gewürzmischung  
„Hello Smoky Paprika“

# Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer\*, Weißweinessig\*, Olivenöl\*, Salz\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse, 1 große Schüssel und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Mini-Fladenbrot <b>3) 15)</b>	300 g	450 g**	600 g
Chorizo <b>7) 11)</b>	80 g	120 g	160 g
Blattsalatsmischung	50 g	75 g	100 g
Apfel <b>BE</b>	1	2	2
Frühlingszwiebel <b>EG   MA   SN</b>	2	3	1
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
saure Sahne <b>7)</b>	200 g	300 g	400 g
würziger Gouda, gerieben <b>7)</b>	50 g	75 g	100 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ <b>9)</b>	3 g	4,5 g**	6 g

\*\*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. 480 g)
Brennwert	803 kJ/192 kcal	3863 kJ/923 kcal
Fett	9,6 g	46,1 g
– davon ges. Fettsäuren	4,1 g	19,8 g
Kohlenhydrate	20,5 g	98,4 g
– davon Zucker	5 g	23,8 g
Eiweiß	6,9 g	33,4 g
Salz	1,12 g	5,4 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:** **3)** Sesamsamen **7)** Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf **11)** Soja **15)** Weizen

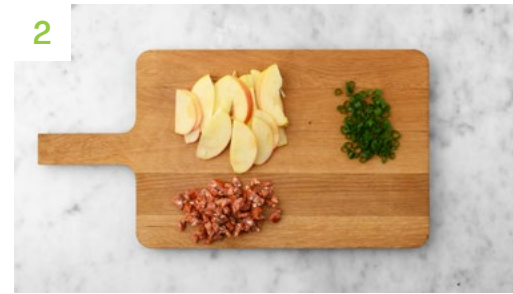
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **BE:** Belgien **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **SN:** Senegal **ES:** Spanien



## Zu Beginn

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



## Kleine Vorbereitung

**Apfel** vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden.

**Frühlingszwiebeln** in dünne Ringe schneiden.

**Chorizo** in 1 cm Würfel schneiden.



## Für die Pizzasauce

In einer kleinen Schüssel **saure Sahne** (1 EL [1,5 EL | 2 EL] zurückbehalten) und „**Hello Smoky Paprika**“ verrühren.

**Knoblauch** dazu pressen, gut verrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Pizza backen

**Fladenbrote** waagrecht durchschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der **saure Sahne-Mischung** bestreichen. **Äpfel**, **Frühlingszwiebeln** und **Chorizo** darauf verteilen.

**Pizzen** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\*** beträufeln und mit **Gouda** toppen. Im Ofen 15 – 17 Min. backen, bis die **Äpfel** weich sind und das **Fladenbrot** knusprig ist.

**Tipp:** Benutze für 3 und 4 Personen 2 Backbleche.



## Für den Salat

In einer großen Schüssel zurückbehaltene **saure Sahne** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Salatmix** untermischen.



## Anrichten

**Fladenbrot-Pizzen** und **Salat** auf Teller verteilen und genießen.

**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>

