

Pinsa-Blume mit cremiger Büffelmozzarella & Chili-Honig auf frischer Rucolawiese

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 973 kcal • Tag 3 kochen



-  Büffelmozzarella
-  frischer Sauerteig
-  Rucola
-  rote Zwiebel
-  Tomatenmark
-  Balsamicoreme
-  milder Chili-Mix
-  Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“

Deine Extraportion **Frühlingsgefühl**

Nutze unseren exklusiven 5 € **BLUME 2000** Gutschein*:
QR Code scannen & Deine Lieblingsblumen nach
Hause liefern lassen.



*ab 24,99 € Mindestbestellwert



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*, Mehl*, Honig*, Butter*, Öl*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne,
1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Büffelmozzarella 7)	125 g	250 g	250 g
frischer Sauerteig 15) 16) 19)	450 g	750 g	900 g
Rucola	100 g	150 g	200 g
rote Zwiebel DE NL EG	2	3	4
Tomatenmark	35 g	52,5 g**	70 g
Balsamicoreme 14) 15)	12 g	24 g	24 g
milder Chili-Mix	2 g	2 g	4 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	2 g	4 g	4 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. 470 g)
Brennwert	874 kJ/209 kcal	4070 kJ/973 kcal
Fett	8,1 g	37,5 g
– davon ges. Fettsäuren	3,5 g	16,1 g
Kohlenhydrate	27,4 g	127,7 g
– davon Zucker	3,8 g	17,9 g
Eiweiß	6,6 g	30,6 g
Salz	0,68 g	3,16 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: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **14)** Schwefeldioxid und Sulfite **15)** Weizen **16)** Gerste **19)** Dinkel

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten



Ofen vorheizen

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



Für die Pinsa

Sauerteig vorsichtig aus der Verpackung lösen und auf eine mit **Mehl*** bestäubte Oberfläche geben.

Sauerteig in 6 [9 | 12] Stücke teilen und jedes Stück mit **Mehl*** bestäuben. Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und vorsichtig mit den Fingerspitzen zu einem Oval formen.

Tipp: *Achte darauf, den Teig nicht zu sehr zu kneten, da er sonst Luft verliert und fest wird. Benutze für 3 und 4 Personen 2 Backbleche.*

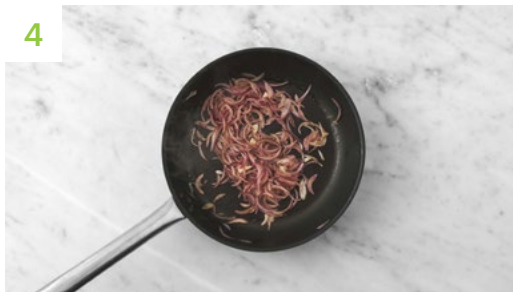


Mini-Pinsa backen

In einer kleinen Schüssel **Tomatenmark**, „**Hello Buon Appetito**“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Dip gleichmäßig auf der **Pinsa** verteilen.

Pinsa im Ofen 14 – 16 Min. goldbraun backen.



Zwiebel karamellisieren

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne über mittlerer Hitze 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebelstreifen** zugeben und darin 10 – 12 Min. anschwitzen, bis sie dunkelbraun sind.

Tipp: *Sollte die Zwiebel anfangen an der Pfanne zu kleben, kannst Du etwas Wasser* hinzufügen.*



Für den Honig

In einem kleinen Topf 2 EL [3 EL | 4 EL] **Honig*** und **Chili-Mix** vermengen. Bei niedriger Hitze bis zum Ende des Rezepts erwärmen lassen.

Tipp: *Der Honig soll nicht kochen.*



Anrichten

Büffelmozzarella halbieren.

Rucola auf tiefe Teller verteilen. Dabei einige Blätter zurückhalten. Mit **Balsamicoreme** und **Olivenöl*** beträufeln, dann mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Pinsa darauf geben. Mit karamellisierten **Zwiebelstreifen** belegen und **Mozzarella** in die Mitte legen. Zum Schluss **Mozzarella** mit dem **Rucola** wie eine **Blume** schmücken und mit dem **Honig** beträufeln.

Guten Appetit!

milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfe Grad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.