

Fladenbrot-Pizza Bianca mit Porree und Pilzen dazu Karotten-Birnen-Salat

Vegetarisch Family 25 – 35 Minuten • 4424 kJ/1057 kcal • Tag 3 kochen



Fladenbrot



Champignons



Porree



Birne



Karotte



Petersilie glatt



Schnittlauch



Worcester Sauce



Bergkäusekäse



Schmand



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Olivenöl*, Öl*, Weißweinessig*, Pfeffer*, Salz*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne,
1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 Gemüsereibe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fladenbrot 3) 15)	1	1	2
Champignons	300 g	375 g	600 g
Porree NL BE DE	1	1	2
Birne NL BE ES	1	1	2
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Worcester Sauce	8 ml	12 ml**	16 ml
Bergjausekäse 7)	75 g	100 g	150 g
Schmand 7)	150 g	225 g**	300 g
Olivenöl*, Öl*, Weißweinessig*, Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**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. 740 g)
Brennwert	602 kJ/144 kcal	4424 kJ/1057 kcal
Fett	5,35 g	39,33 g
– davon ges. Fettsäuren	1,76 g	12,96 g
Kohlenhydrate	16,32 g	119,93 g
– davon Zucker	3,59 g	26,35 g
Eiweiß	4,99 g	36,64 g
Salz	0,547 g	4,023 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)
15) Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien
IL: Israel **BE:** Belgien



Fladenbrot backen

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

Fladenbrot waagrecht aufschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

10 – 12 Min. im Ofen aufbacken lassen und nach der Hälfte der Backzeit einmal werden. Danach aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen, den Ofen aber noch nicht ausschalten.



Karotte-Birnen-Salat

In der Zwischenzeit **Karotte** und **Birne** schälen.

Beides grob in eine große Schüssel raspeln, mit **Salz***, **Pfeffer***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Essig*** abschmecken.

Schnittlauch in ca. 1 cm lange Röllchen schneiden und unter den **Salat** mischen.



Pilze schneiden

Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.

Schmand und gehackte **Petersilie** in einer kleinen Schüssel verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Champignons in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Porree einmal längs einschneiden, unter fließendem **Wasser** gründlich waschen und in 0,5 cm dünne Ringe schneiden.



Pilze anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Porree** und **Champignons** darin für ca. 6 Min. anschwitzen.

Worcester Sauce hinzufügen und für weitere 1 – 2 Min. anbraten.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Fladenbrot-Pizza belegen

Fladenbrot mit dem **Schmand** bestreichen und **Pilz-Porree-Mischung** darauf verteilen.

Bergjausekäse ebenfalls darauf verteilen.

Fladenbrot-Pizzen für ca. 5 Min. in den Ofen geben, bis der **Käse** geschmolzen ist.



Anrichten

Fladenbrot-Pizza portionieren und auf Teller verteilen. Den **Salat** dazu reichen 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>

