



FLADENBROT-PIZZEN MIT ZWEIERLEI TOPPINGS

aus Spinat & Hirtenkäse oder Paprika & Champignons

IDEE DES MONATS

Mit schönem Gruß von unseren Köchen.
Diese saisonale Kreation
ist wirklich etwas ganz Besonderes.

FUSSBALL
Special



Fladenbrot



stückige Tomaten



Knoblauchzehe



Hirtenkäse



geriebener Gratinkäse



Gewürzmischung
„HelloMediterraneo“



gelbe Paprika



braune Champignons



Tomate



Babyspinat

25 Minuten Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Mit unserer **Idee des Monats** kann der nächste Fußball-Abend kommen! Denn unsere Fladenbrot-Pizzen mit zweierlei Topping sind nicht nur fix und unkompliziert zubereitet, sie schmecken auch ganz wunderbar in der Runde, wenn Du sie gemeinsam mit Deinen Freunden genießt. Du entscheidest natürlich, ob Du teilen willst. Mach es Dir gemütlich und verbringe Dein Heimspiel eine **Idee snackiger**! Wir wünschen guten Appetit und natürlich: „Gut Kick in die Runde!“

Wasche das **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel**, **1 kleinen Topf**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 FÜR DIE SOSSE

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

Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem kleinen Topf **Öl*** erhitzen und **Knoblauch** darin 1 Min. lang anschwitzen.

Stückige Tomaten und **Gewürzmischung** dazugeben und alles bei mittlerer Hitze 3 – 5 Min. kochen lassen.

Am Ende mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken.



4 PIZZA BESTREICHEN

Tomatensoße auf den **Fladenbrot-hälften** verteilen.



2 GEMÜSE SCHNEIDEN

Babyspinat grob hacken und in eine große Schüssel geben. **Hirtenkäse** mit den Händen hinzubröseln und alles vorsichtig miteinander vermengen.

Gelbe Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm große Würfel schneiden.

Tomate halbieren, Strunk herausschneiden und **Tomatenhälften** ebenfalls in 1 cm große Stücke schneiden.

Champignons in dünne Scheiben schneiden.



5 PIZZA BELEGEN

Eine Hälfte mit dem **Spinat-Hirtenkäse-Mix** belegen.

Die andere Hälfte mit **Paprikawürfeln**, **Tomatenstücken** und **Champignonscheiben** belegen. **Gratinkäse** darüberstreuen.

Pizzen auf der mittleren Schiene im Backofen 10 – 20 Min. backen.



3 FLADENBROT AUFSCHNEIDEN

Fladenbrot aufschneiden.

Beide Hälften mit der Schnittfläche nach oben auf mit Backpapier belegte Backbleche legen.



6 ANRICHTEN

Pizzen nach dem Backen portionieren und genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe ES	1	1½ ☞	2
stückige Tomaten (Dose)	1	1½ ☞	2
Gewürzmischung „HelloMediterraneo“ 15)	2 g	3 g ☞	4 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Hirtenkäse 7)	150 g	225 g	300 g
gelbe Paprika NL BE	1	1 (groß)	2
Tomate NL	1	1 (groß)	2
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
Fladenbrot 1)	1	2	2
geriebener Gratinkäse 7)	100 g	150 g ☞	200 g
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	592 kJ/141 kcal	4722 kJ/1123 kcal
Fett	5 g	40 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	19 g
Kohlenhydrate	17 g	135 g
– davon Zucker	3 g	21 g
Eiweiß	7 g	54 g
Ballaststoffe	1 g	8 g
Salz	1 g	6 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 15) kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien, ES: Spanien, NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!