



# Officer Clawhausers unwiderstehliche Pizza-Donuts dazu Kräuterjoghurt

Vegetarisch Family Thermomix hilft • 732 kcal • Tag 5 kochen

3



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



Disney ZOOMANIA+



**Disney+**  
 Die brandneue Serie  
 ab November  
 nur auf Disney+  
 streamen

- Weizenmehl
- Milch
- Backpulver
- Petersilie glatt
- Schnittlauch
- Joghurt
- passierte Tomaten
- geriebener Gouda
- Gurke
- Ofenkartoffel
- Gewürzmischung „Hello Patatas“
- rote Spitzpaprika
- Knoblauchzehe

**thermomix**  
 ⚡ 30 [30 | 40] Min. ⌚ 40 [40 | 50] Min.

Gut im Haus zu haben  
 Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

(C) 2022 Disney  
 Abonnement erforderlich, Ab 18.

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier,  
1 große Schüssel und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Weizenmehl <b>15)</b>	150 g	225 g	300 g
Milch <b>7)</b>	200 ml	300 ml**	400 ml
Backpulver	6 g	8 g	12 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Joghurt <b>7)</b>	75 g	100 g	150 g
passierte Tomaten	195 g**	292,5 g**	390 g
geriebener Gouda <b>7)</b>	50 g	75 g	100 g
Gurke <b>NL   BE   GR   ES</b>	1	1	2
Ofenkartoffel <b>DE   ES   NL</b> <b>  BE   FR   EG   MA   MT   IL</b> <b>PT   CY</b>	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Patatas“ rote Spitzpaprika <b>NL   ES</b> <b>  MA</b>	4 g	6 g	8 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Öl*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	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. 690 g)
Brennwert	446 kJ/107 kcal	3062 kJ/732 kcal
Fett	3,93 g	26,97 g
– davon ges. Fettsäuren	1,18 g	8,10 g
Kohlenhydrate	14,18 g	97,42 g
– davon Zucker	2,25 g	15,46 g
Eiweiß	3,38 g	23,23 g
Salz	0,496 g	3,407 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) **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer: DE:** Deutschland **ES:** Spanien **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **FR:** Frankreich **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **MT:** Malta **IL:** Israel **PT:** Portugal **CY:** Zypern **GR:** Griechenland



## Für die Kartoffeln

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

**Knoblauch** abziehen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

Gewaschene **Ofenkartoffeln** in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. **Kartoffelspalten** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, zerkleinertem **Knoblauch**, **Gewürzmischung „Hello Patatas“**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und im Ofen 25 – 30 Min. backen, bis sie gar und etwas knusprig sind.

Währenddessen fortfahren.



## Pancakes backen

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen und aus dem **Teig** nacheinander 6 [9 | 12] **Pancakes** backen. Dafür den **Teig** mit einem Löffel in die Pfanne geben und mit dem Löffel etwas auseinander streichen. Die **Pancakes** auf jeder Seite ca. 2 Min. bei mittelhoher Hitze braten. Zwischendurch erneut **Öl\*** in die Pfanne geben.



## Für die Pancakes

**Milch**, **Mehl**, **Backpulver** und 1 Prise **Salz\*** in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 5** zu einem **Teig** rühren. **Teig** in eine große Schüssel umfüllen, damit er quellen kann.

Mixtopf spülen und trocknen.



## Pancake-Pizzas fertigstellen

**Gurke** halbieren, dann der Länge nach halbieren und in 5 cm lange Stäbchen schneiden.

**Paprika** halbieren, **Kerne** und Strunk entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm dicke Stücke schneiden.

**Pancakes** auf das Backblech mit den **Kartoffeln** geben, **passierte Tomaten** und **Paprikastücke** darauf verteilen, mit restlichen **Kräutern** und **Gouda** bestreuen und im Ofen 4 – 6 Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



## Für den Dip

**Schnittlauch** und **Petersilie** in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Ein Viertel der **Kräuter** in eine kleine Schüssel umfüllen, den Rest mit dem Spatel nach unten schieben.

**Joghurt**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 3,5** vermischen.



## Anrichten

**Pancakes**, **Pommes** und **Gurkensticks** auf Teller verteilen und mit **Joghurtdip** 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>

