



Rauchfleisch-Pizza

mit saftigen Himbeertomaten und Salat



HELLO RAUCHFLEISCH

Das würzige, dunkelrote und häufig hauchdünn geschnittene Rinderrrauchfleisch wird meistens aus der Oberschale des Rindes hergestellt und mild geräuchert.



Rinderrrauchfleisch



Flammkuchenteig



Knoblauchzehe



Himbeertomate



Basilikum



Rosmarin



Thymian



Mozzarella



Kopfsalat



30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

leichter Genuss

Tag 1-5 kochen

Für uns ist der perfekte Pizzaboden hauchdünn und herrlich knusprig. Damit dies auch funktioniert, haben wir uns für einen Flammkuchenteig entschieden. Herzhaft belegt mit rauchigem Rindfleisch, frischen Tomaten, Mozzarella und Kräutern macht Dich diese Pizza satt und glücklich.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem ein **hohes Rührgefäß**, einen **Pürierstab**, ein **Backblech** und **1 große Schüssel**.



1 ZU BEGINN

Knoblauch abziehen. **Himbeertomaten** halbieren, Strunk entfernen, 1 [2] Hälfte in 1,5 cm große Würfel schneiden und beiseitelegen. **Basilikumblätter**, **Thymianblättchen** und **Rosmarinnadeln** abzupfen, dabei die **Basilikumblätter** separat beiseitelegen. In einem hohen Rührgefäß die restlichen **Tomatenhälften**, **Knoblauch**, **Rosmarinnadeln**, **Thymianblättchen** und $\frac{1}{2}$ EL [1 EL] **Olivenöl** zu einer **Soße** pürieren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



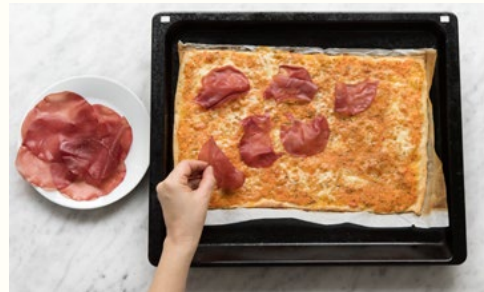
4 PIZZA BELEGEN

Nach der Backzeit **Pizza** aus dem Backofen nehmen und **Mozzrellascheiben** darauf verteilen. Nochmals ca. 10 Min. in den Backofen geben, bis der **Mozzarella** zerlaufen ist und der Teigrand sich goldbraun färbt.



2 PIZZA VORBACKEN

Flammkuchenteig auf ein Backblech ausrollen. **Tomatensoße** daraufstreichen (am Rand ca. 1 cm frei lassen) und **Pizza** ca. 10 Min. auf der mittleren Schiene im Backofen backen, bis die **Soße** an den Rändern leicht getrocknet ist.



5 ZUM SCHLUSS

Pizza aus dem Backofen holen, mit restlichen **Basilikumblättern** und **Rauchfleischscheiben** belegen und in Stücke teilen.



3 WÄHRENDEDESSEN

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. **Salatblätter** klein zupfen und mit 1 TL [1 EL] **Essig**, $\frac{1}{2}$ EL [1 EL] **Olivenöl**, **Salz** und **Pfeffer** in einer großen Schüssel marinieren.



6 ANRICHTEN

Rauchfleisch-Pizza und **Salat** auf Teller verteilen, **Salat** mit den **Tomatenwürfeln** bestreuen und zusammen genießen.

Es muss nicht immer kompliziert sein, um wunderbar zu schmecken.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Knoblauchzehe ES	$\frac{1}{2}$	1
Himbeertomate PL	2	4
Basilikum/Rosmarin/Thymian	20 g	40 g
Flammkuchenteig 1)	1	2
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Kopfsalat DE	1	2
Rinderrrauchfleisch	80 g	160 g

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
 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. 500 g)
Brennwert	514 kJ/123 kcal	2717 kJ/647 kcal
Fett	5 g	25 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	14 g
Kohlenhydrate	13 g	67 g
– davon Zucker	2 g	8 g
Eiweiß	7 g	36 g
Ballaststoffe	2 g	7 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

1) Weizen **7)** Milch **15)** kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien, PL: Polen

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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!