Rauchfleisch-Pizza

mit saftigen Himbeertomaten und Salat

HELLO RAUCHFLEISCH

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

- Rinderrauchfleisch
- Flammkuchenteig
- Knoblauchzehe
- Himbeertomate
- Basilikum
- Rosmarin
- Thymian
- Mozzarella
- Kopfsalat

20 [25] min. | *35 [40] min.*

Stufe 1 | *Thermomix hilft*

Neuentdeckung | *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.

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **Küchenpapier**, **1** [2] **Backblech** und **1 große Schüssel**.

1 ZU BEGINN

Knoblauch abziehen. 1 [2] **Himbeertomate** halbieren, Strunk entfernen, dann **Tomatenhälften** vierteln. Blätter vom **Basilikum**, **Rosmarin** und **Thymian** abzupfen. Hälfte der **Basilikumblätter** zur Seite legen. **Kopfsalatblätter** im Varoma-Behälter abtropfen lassen.

2 SOSSE ZUBEREITEN

Tomatenviertel, **Knoblauch**, ½ der **Basilikumblätter**, **Rosmarin** und **Thymian**, 1 TL [2 TL] **Olivenöl**, ¼ [½] TL **Salz** und etwas **Pfeffer** in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

3 VORBACKEN

Flammkuchenteig auf 1 [2] Backblech ausrollen. **Tomatensoße** daraufstreichen (am Rand ca. 1 cm frei lassen) und **Pizza** ca. 10 Min. auf der mittleren [oberen und unteren] Schiene im Backofen backen, bis die **Soße** an den Rändern leicht getrocknet ist. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

4 SALAT ZUBEREITEN

In einer großen Schüssel ½ EL [1 EL] **Olivenöl**, 1 TL [1 EL] **Essig**, etwas **Salz** und **Pfeffer** zu einem **Dressing** verrühren. Restliche **Tomate** in Würfel schneiden und mit dem **Dressing** vermischen. **Salatblätter** in mundgerechte Stücke zupfen und zugeben. Erst kurz vor dem Servieren alles gut miteinander mischen.

5 FERTIG BACKEN

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

6 FERTIGSTELLEN

Pizza aus dem Backofen holen, mit restlichen **Basilikumblättern** und **Rauchfleischscheiben** belegen und in Stücke teilen. Dann auf Teller verteilen und zusammen mit dem **Salat** genießen.

Guten Appetit!

2 | 4 PERSONEN
ZUTATEN

	2P	4P
Knoblauchzehe	½ ⚭	1
Tomate	2	4
Basilikum/Rosmarin/Thymian	20 g	40 g
Flammkuchenteig 1)	1	2
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Kopfsalat	1	2
Rinderrauchfleisch	80 g	160 g

(Oliven-)Öl*, Salz*, Pfeffer*, Essig*

* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
⚭ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

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!)

URSPRUNGSLÄNDER

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

HelloFRESH