



Margherita Pizzaschiff mit gegrillter Peperoni

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegetarisch Family 10 Min. Vorbereitung Klimaheld 30 – 40 Minuten • 941 kcal • Tag 3 kochen



Pizzateig



Tomatenpesto



rote Spitzpeperoni



Mozzarella



Basilikum



Balsamicocrema



Salatmix



Hartkäse geraspelt



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier und 1 grosse Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Pizzateig 15)	1 x 400 g	2 x 400 g
Tomatenpesto 14)	1 x 50 g	2 x 50 g
rote Spitzpeperoni	1 x 100 g	2 x 100 g
Mozzarella 7)	1 x 125 g	2 x 125 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Balsamicocrema 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
Salatmix	1 x 50 g	1 x 100 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g

**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. 400 g)
Brennwert	985 kJ/ 236 kcal	3936 kJ/ 941 kcal
Fett	8.45 g	33.75 g
– davon ges. Fettsäuren	1.62 g	6.47 g
Kohlenhydrate	24.54 g	98.04 g
– davon Zucker	2.68 g	10.70 g
Eiweiss	8.44 g	33.72 g
Salz	1.468 g	5.864 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) **8)** Eier **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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



Kleine Vorbereitung

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

Strunk und Kerngehäuse der **Spitzpeperoni** entfernen und **Spitzpeperoni** in 1 cm breite Ringe schneiden.

Mozzarella abgiessen, gut abtupfen und in 1 cm dicke Stifte schneiden.

Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.



Schiffchen belegen

Das Innere jedes Schiffchen gleichmässig mit **Tomatenpesto** bestreichen und mit dem **Gouda** bestreuen.

Peperoniringe daneben auf dem Backblech verteilen und mit etwas **Salz*** würzen.

Tipp: Nimm am besten zwei Backbleche für 3 und 4 Personen.

Alles zusammen im vorgeheizten Ofen für 16 – 18 Min. backen, bis die **Pizzaschiffe** goldbraun sind und der **Käse** zerlaufen ist.



Pizzateig vorbereiten

Pizzateig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausbreiten und quer durchschneiden.

Tipp: Wenn Du nach dem Durchschneiden die Teigstücke umdrehst und das mitgelieferte Backpapier vom Pizzateig abziehst, lassen sich die Schiffchen im nächsten Schritt leichter formen.



Währenddessen

Kurz vor dem Anrichten in einer grossen Schüssel 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, 1 EL [2 EL] **Wasser*** und die **Balsamico-Crème** verrühren.

Das **Dressing** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und den **Salat** unterheben.



Käseränder füllen

Mozzarestifte auf den langen Rändern verteilen und diese einmal über den **Mozzarella** umschlagen.

Den **Teig** an der Naht fest andrücken.

Nun die kurzen Seiten zusammendrücken, sodass eine Schiffchen-Form entsteht.

Die Enden sehr gut zusammenpressen und ein bisschen verschlingen.

Das ist sehr wichtig, da sich sonst beim Backen die Enden öffnen.



Anrichten

Pizzaschiffchen aus dem Ofen nehmen und auf Teller verteilen.

Den **Salat** daneben anrichten.

Salat mit **Peperoniringen** und **Pizzaschiffchen** mit **Basilikum** toppen und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über www.hellofresh.ch/freunde ein!





Margherita pizza boat with grilled peppers

Ingredients produce 50% less CO2

Vegetarian Family 10 min. preparation Eco-friendly 30–40 minutes • 941 kcal • Cook on day 3



Pizza dough



Tomato pesto



Red pointed pepper



Mozzarella



Basil



Balsamic cream



Mixed salad



Grated hard cheese



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

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

Olive oil*, salt*, pepper*

Cooking utensils

1 baking tray with baking paper and 1 large bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Pizza dough 15)	1 x	400 g	2 x	400 g
Tomato pesto 14)	1 x	50 g	2 x	50 g
Red pointed peppers	1 x	100 g	2 x	100 g
Mozzarella 7)	1 x	125 g	2 x	125 g
Basil	1 x	10 g**	1 x	10 g
Balsamic cream 14)	1 x	12 g	2 x	12 g
Mixed salad	1 x	50 g	1 x	100 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x	40 g	2 x	40 g

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 400 g)
Calories	985 kJ/ 236 kcal	3936 kJ/ 941 kcal
Fat	8.45 g	33.75 g
– of which saturated fats	1.62 g	6.47 g
Carbohydrate	24.54 g	98.04 g
– of which sugar	2.68 g	10.70 g
Protein	8.44 g	33.72 g
Salt	1.468 g	5.864 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7)** Milk (including lactose) **8)** Eggs **14)** Sulphur dioxide and sulphites **15)** Wheat

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



Get prepped

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

Remove the stalk and core of the pointed pepper and cut it into 1 cm thick rings.

Drain the mozzarella, pat it dry and cut into 1 cm thick sticks.

Cut the basil leaves into thin strips.



Prepare the pizza dough

Spread the pizza dough on a baking tray lined with baking paper and cut it in half crossways.

Tip: If you turn the dough pieces over after cutting them and peel off the baking paper that they come with, it will be easier to shape the boats in the next step.



Fill the cheese crusts

Spread the mozzarella sticks along the long sides of the dough and then fold the edges once over the mozzarella.

Press the dough firmly at the seam.

Now press the short sides together to make a boat shape.

Press the ends tightly together and twist them a little.

This is very important, otherwise the ends will open up during baking.



Top the boats

Spread the tomato pesto evenly inside each boat and sprinkle with the gouda.

Spread the pepper rings alongside on the baking tray and season with a little salt*.

Tip: It's best to use two baking trays for 3 and 4 people.

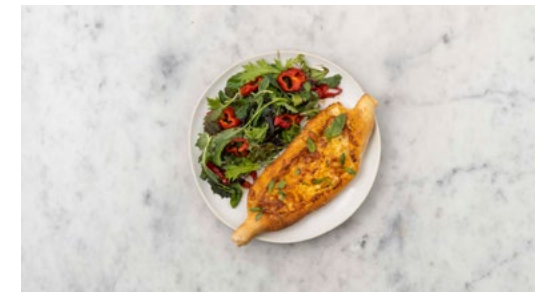
Bake in the preheated oven for 16–18 min., until the pizza boats are golden brown and the cheese has melted.



Meanwhile

Just before serving, whisk together 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil*, 1 tbsp. [2 tbsp.] water* and the balsamic cream in a large bowl.

Season the dressing with salt* and pepper* and carefully add the salad.



Serve

Take the pizza boats out the oven and serve them on plates.

Arrange the salad alongside.

Top the salad with the pepper rings, top the pizza boats with basil and enjoy.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!
Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!





Pide margherita avec poivrons grillés

Le plat génère 50 % de CO2 en moins grâce aux ingrédients

Végétarien Famille Préparation en 10 min Écologique 30 – 40 minutes • 941 kcal • Cuisiner au 3e jour



Pâte à pizza



Pesto de tomates



Poivrons longs rouges



Mozzarella



Basilic



Crème de vinaigre balsamique



Assortiment de salade



Fromage à pâte dure râpé



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

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Basiques dans votre cuisine*

Huile d'olive*, sel*, poivre*

Ustensiles de cuisine

1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé et 1 saladier

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pâte à pizza 15)	1 x 400 g	2 x 400 g
Pesto de tomates 14)	1 x 50 g	2 x 50 g
Poivron long rouge	1 x 100 g	2 x 100 g
Mozzarella 7)	1 x 125 g	2 x 125 g
Basilic	1 x 10 g**	1 x 10 g
Crème de vinaigre balsamique 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
Assortiment de salade verte	1 x 50 g	1 x 100 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 400 g)
Valeur calorique	985 kJ/ 236 kcal	3936 kJ/ 941 kcal
Lipides	8,45 g	33,75 g
- dont acides gras saturés	1,62 g	6,47 g
Glucides	24,54 g	98,04 g
- dont sucre	2,68 g	10,70 g
Protéines	8,44 g	33,72 g
Sel	1,468 g	5,864 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 7) lait (comprenant du lactose) **8)** œufs **14)** dioxydes de soufre et sulfites **15)** blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Petite préparation

Préchauffer le four à 220 °C chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).

Enlever les graines du poivron long et le couper en rondelles d'1 cm.

Égoutter la mozzarella, bien l'essuyer et la couper en bâtonnets d'1 cm.

Couper les feuilles de basilic en fines lamelles.



Préparer la pâte à pizza

Étendre la pâte à pizza sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et couper transversalement.

Astuce : si vous retournez les morceaux de pâte après les avoir coupés et que vous les soulevez du papier sulfurisé fourni avec la pâte à pizza, les « bateaux » seront plus faciles à former à l'étape suivante.



Remplir les bords de fromage

Répartir les bâtonnets de mozzarella sur les bords longs et les rabattre sur la mozzarella.

Appuyer fermement sur la pâte au niveau de la couture.

Presser maintenant les côtés courts ensemble de manière à obtenir une forme de bateau.

Presser très fort les extrémités et les entrelacer un peu.

C'est très important, car sinon les extrémités s'ouvriraient à la cuisson.



Garnir les bateaux

Badigeonner uniformément l'intérieur de chaque pide de pesto de tomates et parsemer de gouda.

Répartir les rondelles de poivron à côté sur la plaque de cuisson et assaisonner avec un peu de sel*.

Astuce : utilisez de préférence deux plaques de four pour 3 et 4 personnes.

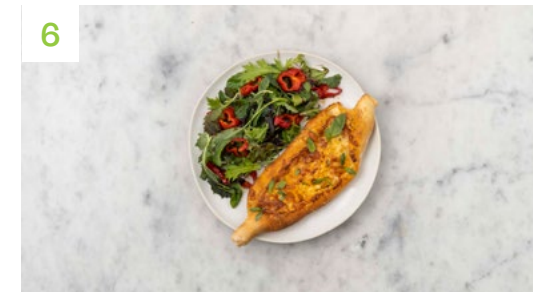
Faire cuire le tout 16 à 18 min dans le four préchauffé jusqu'à ce que les pide soient bien dorées et que le fromage soit fondu.



Pendant ce temps

Juste avant de servir, mélanger dans un saladier 1 cs [2 cs] d'huile d'olive*, 1 cs [2 cs] d'eau* et la crème de vinaigre balsamique.

Saler* et poivrer* la vinaigrette et mélanger à la salade.



Dresser

Sortir les bateaux-pizza du four et les servir sur les assiettes.

Disposer la salade à côté.

Garnir la salade de rondelles de poivron et de petits pide au basilic et déguster.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?
Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

