

# Fladenbrotpizza mit Argentinos und Apfelscheiben dazu Frühlingszwiebel und Pflücksalat

10 Min. Vorbereitung 25 – 35 Minuten • 860 kcal • Tag 3 kochen

27



Argentinos Pikant



Apfel



Frühlingszwiebel



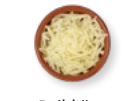
Saurer Halbrahm



Gewürzmischung  
„Hello Smoky Paprika“



Knoblauchzehe



Reibkäse



Pflücksalat



Mini-Fladenbrot



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

# Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Essig\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier,  
1 kleine Schüssel, Knoblauchpresse und 1 grosse Schüssel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Argentinos Pikant	2 x	40 g	4 x	40 g
Apfel	1 x	180 g	2 x	180 g
Frühlingszwiebel	2 x	15-25 g	1 x	140 g
Saurer Halbrahm <b>7)</b>	1 x	100 g	2 x	100 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ <b>9)</b>	1 x	3 g	2 x	3 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Reibkäse <b>7)</b>	1 x	50 g	1 x	100 g
Pflücksalat	1 x	50 g	1 x	100 g
Mini-Fladenbrot <b>3) 15)</b>	2 x	150 g	4 x	150 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. 420 g)
Brennwert	855 kJ/ 204 kcal	3598 kJ/ 860 kcal
Fett	9.70 g	40.83 g
– davon ges. Fettsäuren	3.14 g	13.24 g
Kohlenhydrate	22.42 g	94.37 g
– davon Zucker	4.92 g	20.73 g
Eiweiss	6.81 g	28.67 g
Salz	1.041 g	4.381 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.

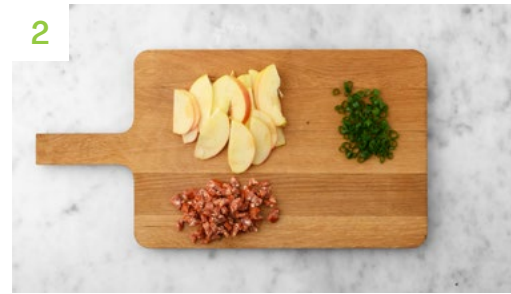
**Allergene:** **3)** Sesamsamen **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **9)** Senf **15)** Weizen

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



## Zu Beginn

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



## Kleine Vorbereitung

**Apfel** vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden.

**Frühlingszwiebeln** in dünne Ringe schneiden.

**Argentinos** in 1 cm Würfel schneiden.



## Für die Pizzasauce

In einer kleinen Schüssel **saurer Halbrahm** (1 EL [2 EL] zurückbehalten) und „**Hello Smoky Paprika**“ verrühren.

**Knoblauch** dazu pressen, gut verrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Pizza backen

**Fladenbrote** waagrecht durchschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem **sauren Halbrahm-Mischung** bestreichen. **Äpfel**, **Frühlingszwiebeln** und **Argentino** darauf verteilen.

Pizzen mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl\*** beträufeln und mit Gouda toppen. Im Ofen 15 – 17 Min. backen, bis die **Äpfel** weich sind und das **Fladenbrot** knusprig ist.

**Tipp:** Benutze für 4 Personen 2 Backbleche.



## Für den Salat

In einer grossen Schüssel zurückbehaltene **saurer Halbrahm** mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl\***, 1 TL [2 TL] **Essig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Pflücksalat** untermischen.



## Anrichten

**Fladenbrot-Pizzen** und **Salat** auf Teller verteilen und geniessen.

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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





# Flatbread pizza with spicy sausages and apple slices with spring onion and leaf lettuce

10 min. preparation 25–35 minutes • 860 kcal • Cook on day 3

27



Spicy Argentinian sausages



Apple



Spring onion



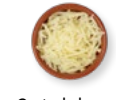
Single sour cream



“Hello Smoky  
Paprika” spice mix



Garlic clove



Grated cheese



Leaf lettuce



Mini flatbread



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

# Let's get started

Wash the fruit and vegetables.

## Basics from your kitchen\*

Olive oil\*, salt\*, pepper\*, vinegar\*

## Cooking utensils

1 baking tray with baking paper, 1 small bowl, garlic press and 1 large bowl

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Spicy Argentino sausages	2 x	40 g	4 x	40 g
Apple	1 x	180 g	2 x	180 g
Spring onion	2 x	15–25 g	1 x	140 g
Single sour cream <b>7)</b>	1 x	100 g	2 x	100 g
“Hello Smoky Paprika” spice mix <b>9)</b>	1 x	3 g	2 x	3 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Grated cheese <b>7)</b>	1 x	50 g	1 x	100 g
Leaf lettuce	1 x	50 g	1 x	100 g
Mini flatbread <b>3) 15)</b>	2 x	150 g	4 x	150 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. 420 g)
Calories	855 kJ/204 kcal	3598 kJ/860 kcal
Fat	9.70 g	40.83 g
– of which saturated fats	3.14 g	13.24 g
Carbohydrate	22.42 g	94.37 g
– of which sugar	4.92 g	20.73 g
Protein	6.81 g	28.67 g
Salt	1.041 g	4.381 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:** **3)** Sesame seeds **7)** Milk (including lactose) **9)** Mustard

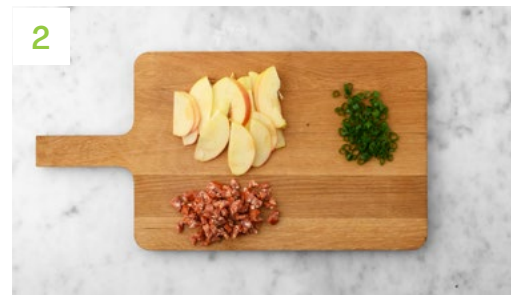
**15)** Wheat

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



## Get started

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



## Get prepped

Quarter the and core the apple, then cut it into thin slices.

Cut the spring onions into thin rings.

Cut the sausages into 1 cm pieces.



## For the pizza sauce

In a small bowl, stir together all but 1 tbsp. [2 tbsp.] of the sour cream “Hello Smoky Paprika”.

Press the garlic into it and season with salt\* and pepper\*.

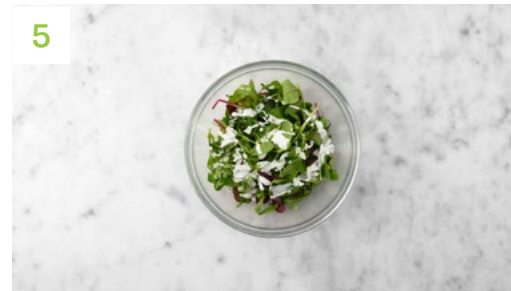


## Bake the pizza

Cut the flatbreads horizontally, place them on a baking tray lined with baking paper and spread with the sour cream mixture. Spread the apples, spring onions and sausages on top.

Drizzle the pizzas with 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil\* and top with gouda. Bake for 15–17 min. until the apples are soft and the flatbread is crispy.

Tip: Use 2 baking trays for 4 people.



## For the salad

In a large bowl, mix the retained sour cream with 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil\*, 1 tsp. [2 tsp] vinegar\*, salt\* and pepper\* to make a dressing.

Mix in the lettuce.



## Serve

Serve the flatbread pizzas and salad on plates 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/](http://www.hellofresh.ch/freunde/)





## Pizza sur pain pita avec chorizo argentin piquant et tranches de pommes, accompagnée d'oignons de printemps et de laitue

Préparation en 10 min 25 – 35 minutes • 860 kcal • Cuisiner au 3e jour

27



Chorizo argentin piquant



Pomme



Oignons de printemps



Crème demi-écrémée aigre



Mélange d'épices  
« Hello Smoky Paprika »



Gousse d'ail



Fromage à pâte dure râpé



Laitue



Petits pains pita



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

# C'est parti

Laver les fruits et les légumes.

## Basiques dans votre cuisine\*

Huile d'olive\*, sel\*, poivre\*, vinaigre\*

## Ustensiles de cuisine

1 plaque de four avec du papier sulfurisé,  
1 bol, presse-ail et 1 saladier

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Chorizo argentin piquant	2 x 40 g	4 x 40 g
Pomme	1 x 180 g	2 x 180 g
Oignon de printemps	2 x 15-25 g	1 x 140 g
Crème demi-écrémée aigre <b>7)</b>	1 x 100 g	2 x 100 g
Mélange d'épices « Hello Smoky Paprika » <b>9)</b>	1 x 3 g	2 x 3 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Fromage râpé <b>7)</b>	1 x 50 g	1 x 100 g
Laitue	1 x 50 g	1 x 100 g
Petit pain pita <b>3) 15)</b>	2 x 150 g	4 x 150 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. 420 g)
Valeur calorique	855 kJ/ 204 kcal	3598 kJ/ 860 kcal
Lipides	9,70 g	40,83 g
- dont acides gras saturés	3,14 g	13,24 g
Glucides	22,42 g	94,37 g
- dont sucre	4,92 g	20,73 g
Protéines	6,81 g	28,67 g
Sel	1,041 g	4,381 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 :** **3)** graines de sésame **7)** lait (comprenant du lactose)

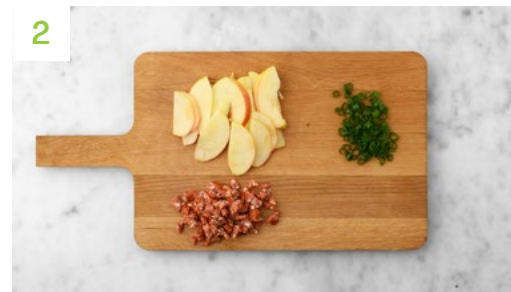
**9)** moutarde **15)** blé

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



### Pour commencer

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



### Petite préparation

Couper la pomme en quatre, l'épépiner et la couper en fines tranches.

Trancher l'oignon de printemps en rondelles fines.

Couper le chorizo argentin en dés de 1 cm.



### Pour la sauce pizza

Dans un bol, mélanger la **crème demi-écrémée aigre** (réserver 1 cs [2 cs]) et le « **Hello Smoky Paprika** ».

Presser l'ail, bien mélanger, saler\* et poivrer\*.

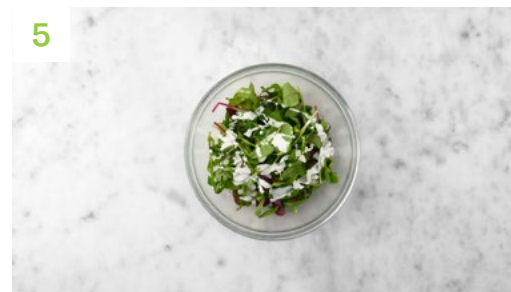


### Cuire la pizza

Couper à l'horizontale les pains pita, les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et les badigeonner du mélange de crème demi-écrémée aigre. Y répartir la pomme, les oignons de printemps et le **chorizo argentin piquant**.

Arroser les pizzas de 1 cs [2 cs] d'huile d'olive\* et garnir de gouda. Faire cuire au four pendant 15 à 17 minutes jusqu'à ce que la pomme soit tendre et le pain pita croustillant.

Astuce : pour 4 personnes, utilisez 2 plaques de cuisson.



### Pour la salade

Dans un saladier, mélanger la crème demi-écrémée aigre réservée avec 1 cs [2 cs] d'huile d'olive, 1 cc [2 cc] de vinaigre, le sel\* et le **poivre\*** pour en faire une sauce.

Ajouter la **laitue** et mélanger.



### Dresser

Disposer les **pizzas** sur pain pita et la salade sur des assiettes 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/](http://www.hellofresh.ch/freunde/)

