

Fladenbrotpizza mit Argentinos und Apfelscheiben dazu Frühlingszwiebel und frischer Salat

10 Min. Vorbereitung 25 – 35 Minuten • 985 kcal • Tag 3 kochen

26



Argentinos, pikant



Apfel



Frühlingszwiebel



saurer Halbrahm
aus Saland



Gewürzmischung
„Hello Smoky Paprika“



Knoblauchzehe



Reibekäse aus Saland



Blattsalatsmischung



Mini-Fladenbrot

Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Olivenöl*, Pfeffer*, Essig*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Argentinos, pikant	1 x	80 g	2 x	80 g
Apfel	1 x	180 g	2 x	180 g
Frühlingszwiebel	2 x	15-35 g	1 x	120 g
saurer Halbrahm aus Saland 7)	2 x	100 g	4 x	100 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9)	1 x	3 g	2 x	3 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Reibekäse aus Saland 7)	1 x	50 g	1 x	100 g
Blattsaladmischung	1 x	50 g	1 x	100 g
Mini-Fladenbrot 3) 15)	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. 470 g)
Brennwert	875 kJ/ 209 kcal	4119 kJ/ 985 kcal
Fett	11.3 g	53.3 g
– davon ges. Fettsäuren	4.4 g	20.7 g
Kohlenhydrate	20.5 g	96.4 g
– davon Zucker	4.8 g	22.7 g
Eiweiss	6.4 g	30.2 g
Salz	0.94 g	4.43 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 **Reibkäse** 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.

Salatmix 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!

