

Margherita Pizzaschiff

mit grünem Salat und gegrillter Peperoni

Vegetarisch Family wenig Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 781 kcal • Tag 3 kochen

28



Pizzateig



Tomatenpesto



rote Spitzpeperoni



Mozzarella



Basilikum



Balsamicoreme



Blattsalatsmischung



Hartkäse ital. Art, geraspelt

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*, Wasser*

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	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
Blattsalatsmischung	1 x 50 g	1 x 100 g
Hartkäse ital. Art, 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. 340 g)
Brennwert	973 kJ/ 233 kcal	3269 kJ/ 781 kcal
Fett	6.4 g	21.5 g
- davon ges. Fettsäuren	1.9 g	6.5 g
Kohlenhydrate	29 g	97.3 g
- davon Zucker	3.1 g	10.5 g
Eiweiss	6.5 g	22 g
Salz	1.52 g	5.12 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)** Schwefeldioxyde und Sulfite **15)** Weizen

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



1 Kleine Vorbereitung

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

Spitzpeperoni in 1 cm breite Ringe schneiden, **Kerne** dabei entfernen.

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

Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.



2 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.



3 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.



4 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.



5 Währenddessen

Kurz vor dem Anrichten in einer grossen Schüssel **Balsamicocrema**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** und 1 EL [2 EL] **Wasser*** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Salat unter das **Dressing** heben.



6 Anrichten

Pizzaschiffchen aus dem Ofen nehmen und auf Teller verteilen. **Salat** daneben anrichten und mit **Peperoniringen** toppen. **Pizzaschiffchen** mit **Basilikum** bestreuen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

