

Pizzetta Caprese mit Mozzarella

Antipasti und Rucola

schnell Vegetarisch 20 – 30 Minuten • 593 kcal • Tag 3 kochen



Libanesisches Fladenbrot



Mozzarella



Peperoni multicolor



Rucola



rote Zwiebel



Tomatenpesto



Basilikumpaste



Balsamicoreme



Gewürzmischung
„Hello Buon Appetito“



Hartkäse ital. Art, geraspelt



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Olivenöl*, Öl*, Salz*

Kochutensilien

1 grosse Schüssel und 1 grosse Bratpfanne mit Deckel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Libanesisches Fladenbrot 13) 15)	2 x	60 g	4 x	60 g
Mozzarella 7)	1 x	125 g	2 x	125 g
Peperoni multicolor	1 x	180 g	2 x	180 g
Rucola	1 x	50 g	1 x	100 g
rote Zwiebel	1 x	80 g	2 x	80 g
Tomatenpesto 14)	1 x	25 g	3 x	50 g
Basilikumpaste	1 x	50 g		
Basilikumpaste	1 x	15 ml	1 x	24 ml
Balsamicocrema 14)	1 x	12 g	2 x	12 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	1 x	4 g	2 x	4 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	1 x	20 g	1 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. 290 g)
Brennwert	847 kJ/ 203 kcal	2483 kJ/ 593 kcal
Fett	9.6 g	28.2 g
– davon ges. Fettsäuren	1.9 g	5.6 g
Kohlenhydrate	17.1 g	50.1 g
– davon Zucker	4.1 g	12.1 g
Eiweiss	4.4 g	13 g
Salz	0.76 g	2.24 g

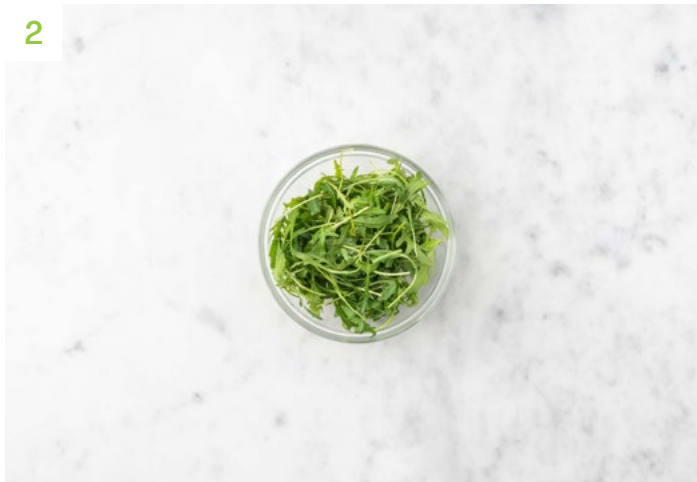
Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **8)** Eier **13)** Glutenhaltiges Getreide **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

1



2



3



Topping anbraten

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

Peperoni halbieren, entkernen und in 1 cm Streifen schneiden.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** erhitzen. **Zwiebel** und **Peperoni** 4 – 5 Min. anbraten.

„**Hello Buon Appetito**“ 30 Sek. mitbraten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Gemüse herausnehmen und Bratpfanne auswischen.

Währenddessen

In einer grossen Schüssel **Balsamicocrema**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.

Rucola grob hacken und mit dem **Dressing** vermengen.

Mozzarella in grobe Stücke zupfen.

Tomatenpesto gleichmässig auf 2 [4] **libanesischen Fladenbroten** verteilen.

Pizzetta vollenden

In 2 Bratpfannen jeweils 0.5 EL [1 EL] **Öl*** bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Fladenbrot hineingeben, **Mozzarella** darüber verteilen, mit **Peperoni-Gemüse** und **Hartkäseflakes** toppen und abgedeckt 1 – 2 Min. braten, bis der Boden knusprig und der **Käse** geschmolzen ist.

Tipp: Du kannst die Pizzetta auch nacheinander in derselben Bratpfanne braten.

Pizzetta in Stücke schneiden. Mit **Rucola** und **Basilikumpaste** toppen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

