



KÄSIGE PIZZATASCHE

mit Chorizo und Champignons

ADD-ON



Pizzateig



Käse-Mix



Basilikumpaste



geraspelter Hartkäse



stückige Tomaten



Chorizo



Champignons



Knoblauchzehe

30 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne** und **1 Backblech**.



1 KLEINE VORBEREITUNG

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

Chorizo fein würfeln.

Champignons vierteln.

Knoblauch abziehen und fein hacken.



2 ZUTATEN ANBRATEN

1 EL **Öl*** in einer großen Pfanne erhitzen und **Chorizo, Knoblauch** und **Champignons** darin für 3 Min. anbraten, bis die **Chorizo** goldbraun ist.



3 FÜR DIE SOSSE

Pfanneninhalt mit **stückigen Tomaten** und **Basilikumpaste** ablöschen und weitere 5 Min. kochen lassen, bis die **Soße** dickflüssig ist. Danach **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 PIZZA FÜLLEN

Pizzateig auf einem Backblech ausbreiten. Das mitgelieferte Backpapier unter dem Teig lassen. **Chorizopfanne** auf einer **Hälfte** des **Pizzateigs** verteilen und mit der **Käsemischung** toppen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Mithilfe des Backpapiers die Pizzasche zusammenklappen und Ränder mit einer Gabel fest andrücken, damit beim Backen nichts herausläuft.



5 PIZZA BACKEN

Oberfläche der **Pizzasche** mit **Hartkäse** bestreuen und im vorgeheizten Ofen für 15 Min. backen, bis sie goldbraun ist.



6 ANRICHTEN

Pizzasche aus dem Ofen nehmen und genießen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Chorizo 5) 10)	60 g
Champignons	100 g
Knoblauchzehe ES	1
stückige Tomaten mit Basilikum	1
Basilikumpaste	15 ml
Pizzateig 1)	400 g
Käse-Mix 5)	100 g
geraspelter Hartkäse 5)	20 g
Öl* für Schritt 2	1 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

* Gut, im Haus zu haben.

🍴 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. 550 g)
Brennwert	736 kJ/176 kcal	4.090 kJ/978 kcal
Fett	7,23 g	40,19 g
– davon ges. Fettsäuren	2,78 g	15,44 g
Kohlenhydrate	19,19 g	106,61 g
– davon Zucker	2,04 g	11,35 g
Eiweiß	8,09 g	44,92 g
Salz	1,505 g	8,358 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 10) Sojabohnen

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at