

# Pizza-Ecken mit Champignons und Peperoni

dazu frischer Blattsalat und Tomatencremedip

Vegetarisch Family 35 – 45 Minuten • 920 kcal • Tag 3 kochen



Pizzateig



braune Champignons



rote Spitzpeperoni



Tomatenpesto



Knoblauchzehe



Tomatenmark



Gewürzmischung  
"Hello Paprika"



Reibkäse



Saurer Halbrahm



Salatmix



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Pfeffer\*, Olivenöl\*, Balsamicoessig\*, Honig\*

## Kochutensilien

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

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Pizzateig <b>15</b>	1 x 400 g	2 x 400 g
braune Champignons	1 x 100 g	1 x 225 g
rote Spitzpeperoni	1 x 100 g	2 x 100 g
Tomatenpesto <b>14</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Tomatenmark	1 x 70 g	2 x 70 g
Gewürzmischung "Hello Paprika"	1 x 4 g	2 x 4 g
Reibkäse <b>7</b>	1 x 50 g	1 x 100 g
Saurer Halbrahm <b>7</b>	1 x 100 g	2 x 100 g
Salatmix	1 x 50 g	1 x 100 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. 460 g)
Brennwert	834 kJ/ 199 kcal	3849 kJ/ 920 kcal
Fett	8.72 g	40.26 g
– davon ges. Fettsäuren	2.18 g	10.08 g
Kohlenhydrate	23.06 g	106.42 g
– davon Zucker	4.29 g	19.80 g
Eiweiss	5.77 g	26.64 g
Salz	1.169 g	5.395 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)

14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen

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



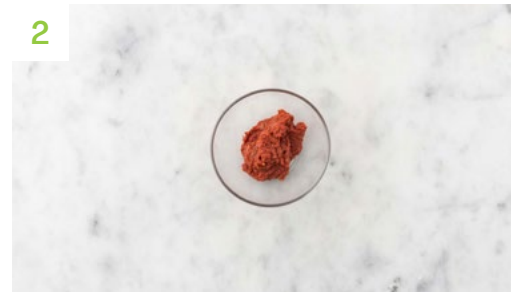
## Kleine Vorbereitung

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

**Champignons** in dünne Scheiben schneiden.

**Spitzpeperoni** halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

**Knoblauch** abziehen.



## Für die Sauce

In eine kleine Schüssel **Tomatenmark**, **Tomatenpesto** und „**Hello Paprika**“ geben.

**Knoblauch** dazupressen, verrühren und mit etwas **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## Pizza bestreichen

**Pizzateig** mit dem Papier auf einem Backblech ausrollen. (Für 3 und 4 Personen benutze 2 Backbleche.)

**Teig** längs halbieren und in 6 [12] gleichmässige Stücke schneiden.

**Teigstücke** mit der **Tomatensauce** bestreichen. Dabei 2 TL [4 TL] **Tomatensauce** in der Schüssel belassen.

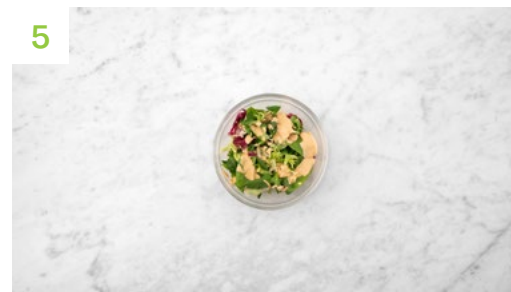


## Pizzaecken belegen

**Champignons** und **Spitzpeperoni** auf dem **Pizzateig** verteilen.

**Reibkäse** gleichmässig darüber streuen.

**Pizzastücke** im Ofen 15 – 18 Min. backen, bis der **Teig** durchgebacken und etwas knusprig ist.



## Für den Salat

Restliche **Tomatensauce** in der kleinen Schüssel mit 1 EL [2 EL] **saurem Halbrahm** verrühren. Mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und einer Prise **Zucker\*** abschmecken.

In einer grossen Schüssel restlichen **sauren Halbrahm** mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl\***, 1 TL [2 TL] **Balsamicoessig\*** und 1 TL [2 TL] **Honig\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Salatmischung** dazu geben und vorsichtig vermengen.



## Anrichten

**Pizza-Ecken** und **Salat** auf Teller verteilen und mit dem **Tomatendip** 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!





# Pizza slices with mushrooms and peperoni

served with fresh lettuce and creamy tomato dip

Vegetarian **Family** 35–45 minutes • 920 kcal • Cook on day 3



Pizza dough



Brown mushrooms



Red pointed peppers



Tomato pesto



Garlic clove



Tomato purée



“Hello Paprika” spice mix



Grated cheese



Single sour cream



Mixed salad



# Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

## Basics from your kitchen\*

Salt\*, pepper\*, olive oil\*, balsamic vinegar\*, honey\*

## Cooking utensils

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

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Pizza dough <b>15</b> )	1 x	400 g	2 x	400 g
Brown mushrooms	1 x	100 g	1 x	225 g
Red pointed peppers	1 x	100 g	2 x	100 g
Tomato pesto <b>14</b> )	1 x	25 g	1 x	50 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Tomato purée	1 x	70 g	2 x	70 g
"Hello Paprika" spice mix	1 x	4 g	2 x	4 g
Grated cheese <b>7</b> )	1 x	50 g	1 x	100 g
Single sour cream <b>7</b> )	1 x	100 g	2 x	100 g
Mixed salad	1 x	50 g	1 x	100 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. 480 g)
Calories	834 kJ/199 kcal	3849 kJ/920 kcal
Fat	8.72 g	40.26 g
– of which saturated fats	2.18 g	10.08 g
Carbohydrate	23.06 g	106.42 g
– of which sugar	4.29 g	19.80 g
Protein	5.77 g	26.64 g
Salt	1.169 g	5.395 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:** **7**) Milk (including lactose) **14**) Sulphur dioxide and sulphites **15**) Wheat

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



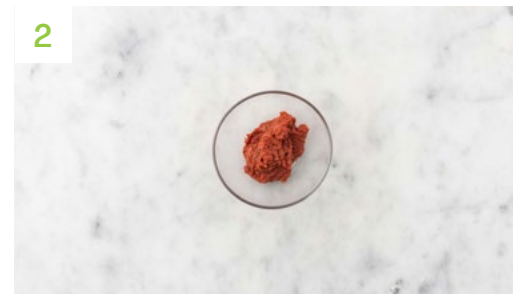
## Get prepped

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

Cut the mushrooms into thin slices.

Have the pointed pepper, remove the seeds and slice into thin strips.

Peel the garlic.



## For the sauce

In a small bowl, add the tomato purée, tomato **pesto** and "**Hello Paprika**".

Press in the garlic, stir and season with a little salt\* and pepper\*.



## Prepare the pizza

Roll out the pizza dough with the baking paper on a baking tray. (For 3 and 4 people, use 2 baking trays.)

Slice the dough lengthways and then into 6 [12] equal-sized pieces.

Spread the tomato sauce on the **dough slices**. Leave 2 tsp. [4 tsp.] of tomato sauce in the bowl.

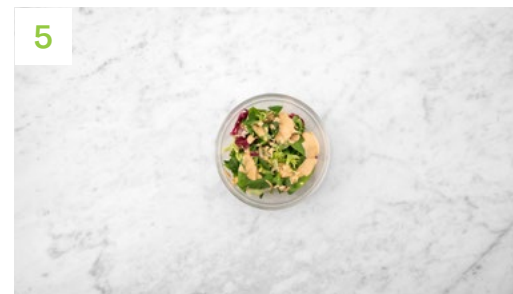


## Top the pizza slices

Spread the mushrooms and peppers evenly on the **pizza dough**.

Sprinkle evenly with the grated cheese.

Bake the **pizza slices** for 15–18 min. until the dough is baked and slightly crispy.



## For the salad

Mix the remaining tomato sauce in the small bowl with 1 tbsp. [2 **tbsp.**] sour cream. Season with salt\*, pepper\* and a pinch of sugar\*.

In a large bowl, mix the remaining single sour cream with 1 tbsp. [2 **tbsp.**] **olive** oil\*, 1 tsp. [2 **tsp.**] balsamic vinegar\* and 1 tsp. [2 **tsp.**] honey\* to make a **dressing**.

Add the mixed salad and toss gently.



## Serve

Apportion the **pizza slices** onto plates and enjoy with the tomato dip.

## Bon appetit!

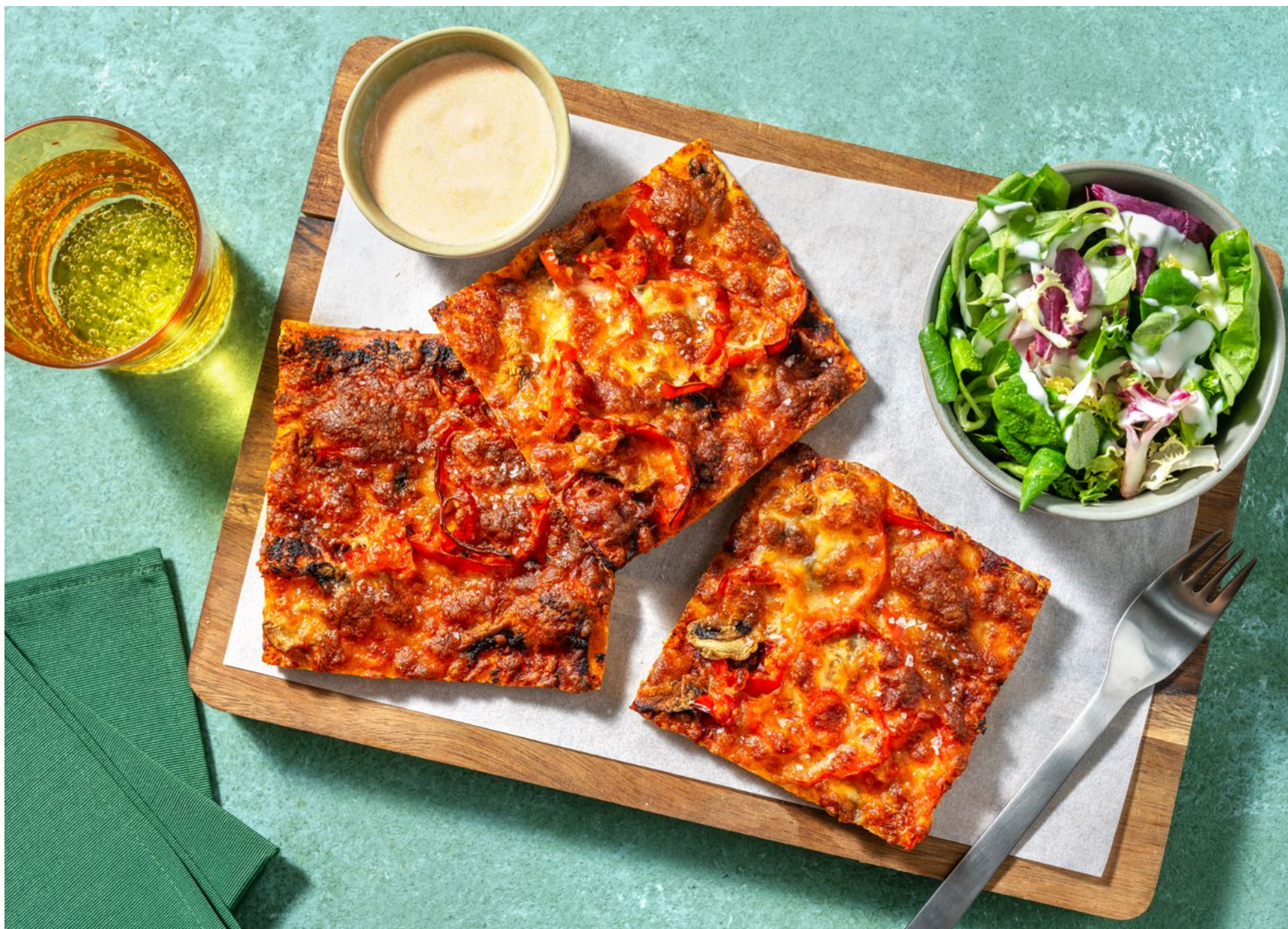
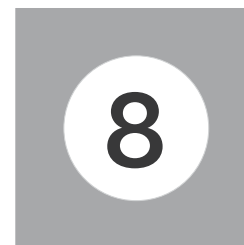
Love HelloFresh?

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/)



# Carrés de pizza aux champignons et poivrons longs rouges avec salade fraîche et crème de tomates

Végétarien • Famille 35 – 45 minutes • 920 kcal • Cuisiner le 3<sup>e</sup> jour



Pâte à pizza



Champignons bruns



Poivrons longs rouges



Pesto à la tomate



Gousse d'ail



Concentré de tomates



Mélange d'épices « Hello  
Paprika »



Fromage râpé



Crème demi-écrémée



Mélange de salade verte



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

# C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

## Basiques dans votre cuisine\*

Sel\*, poivre\*, huile d'olive\*, vinaigre balsamique\*, miel\*

## Ustensiles de cuisine

1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé, 1 saladier, 1 bol, 1 presse-ail et 1 râpe à légumes

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pâte à pizza <b>15)</b>	1 x 400 g	2 x 400 g
Champignons bruns	1 x 100 g	1 x 225 g
Poivron long rouge	1 x 100 g	2 x 100 g
Pesto à la tomate <b>14)</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Concentré de tomates	1 x 70 g	2 x 70 g
Mélange d'épices « Hello Paprika »	1 x 4 g	2 x 4 g
Fromage râpé <b>7)</b>	1 x 50 g	1 x 100 g
Crème demi-écrémée <b>7)</b>	1 x 100 g	2 x 100 g
Mélange de salade verte	1 x 50 g	1 x 100 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. 460 g)
Valeur calorique	834 kJ/ 199 kcal	3 849 kJ/ 920 kcal
Lipides	8,72 g	40,26 g
- dont acides gras saturés	2,18 g	10,08 g
Glucides	23,06 g	106,42 g
- dont sucre	4,29 g	19,80 g
Protéines	5,77 g	26,64 g
Sel	1,169 g	5,395 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 :** 7) lait (comprenant du lactose) 14) dioxydes de soufre et sulfites 15) blé

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



## Petite préparation

Préchauffer le four à 220 °C chaleur traditionnelle (chaleur tournante 200 °C).

Couper les **champignons** en fines tranches.

Couper le poivron long en deux, en retirer les graines et le couper en tranches fines.

Peler l'ail.



## Pour la sauce

Dans un petit bol, ajouter le concentré de **tomates**, le **pesto** à la **tomate** et le mélange « **Hello Paprika** ».

Ajouter l'ail, remuer et assaisonner avec un peu de sel\* et de poivre\*.



## Préparer la pizza

Dérouler la pâte à pizza avec son papier sur une plaque de four. (Pour 3 et 4 personnes, utiliser deux plaques de four.) Couper la pâte en deux dans le sens de la longueur, puis en 6 [12] morceaux de même taille.

Enduire les **carrés de pâte** de sauce **tomate**. Ce faisant, laisser 2 cc [4 cc] de sauce **tomate** dans le saladier.

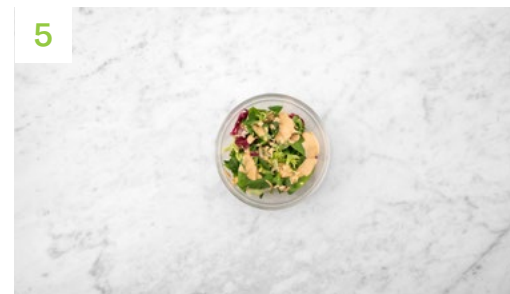


## Garnir les carrés de pizza

Répartir les **champignons** et les poivrons sur la **pâte à pizza**.

Y répartir le fromage râpé uniformément.

Enfourner les **carrés de pizza** pendant 15 à 18 min. jusqu'à ce que la pâte soit cuite et croustillante.



## Pour la salade

Mélanger le reste de la sauce **tomate** dans le bol avec 1 cs [2 cs] de crème demi-écrémée. Assaisonner avec du sel\*, du poivre\* et une pincée de sucre\*.

Dans un saladier, mélanger le reste de la crème demi-écrémée avec 1 cs [2 cs] d'huile d'**olive\***, 1 cc [2 cc] de vinaigre balsamique\* et 1 cc [2 cc] de miel\* pour obtenir une vinaigrette.

Ajouter la salade et mélanger délicatement.



## Dresser

Répartir les **carrés de pizza** et la salade sur les assiettes et déguster avec la crème de **tomate**.

## 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/)

