

# Fladenbrotpizza mit Argentinos und Apfelscheiben dazu Frühlingszwiebel und frischer Salat

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

27



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	2 x	40 g	4 x	40 g
Apfel	1 x	180 g	2 x	180 g
Frühlingszwiebel	2 x	15-25 g	1 x	140 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
Reibkäse 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.

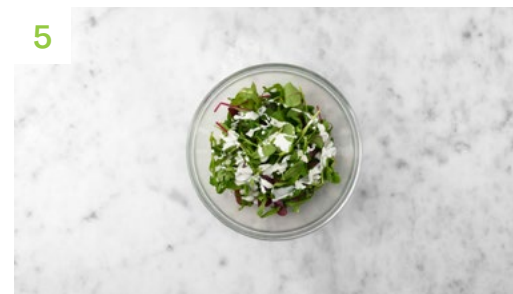


### Pizza backen

**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!



# Flatbread pizza with spicy sausages and apple slices with spring onion and fresh salad

10 min. preparation 25–35 minutes • 985 kcal • Cook on day 3

27



Spicy Argentinian sausages



Apple



Spring onions



Sour cream from Saland



“Hello Smoky Paprika” spice mix



Garlic clove



Grated cheese from Saland



Leaf lettuce mix



Mini flatbread



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

# Let's get started

Wash the fruit and vegetables.

## Basics from your kitchen\*

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

## Cooking utensils

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

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Spicy Argentino sausages	2 x	40 g	4 x	40 g
Apple	1 x	180 g	2 x	180 g
Spring onion	2 x	15–25 g	1 x	140 g
Single sour cream from Saland <b>7)</b>	2 x	100 g	4 x	100 g
“Hello Smoky Paprika” spice mix <b>9)</b>	1 x	3 g	2 x	3 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Grated cheese from Saland <b>7)</b>	1 x	50 g	1 x	100 g
Leaf lettuce mix	1 x	50 g	1 x	100 g
Mini flatbread <b>3) 15)</b>	2 x	150 g	4 x	150 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. 470 g)
Calories	875 kJ/209 kcal	4119 kJ/985 kcal
Fat	11.3 g	53.3 g
– of which saturated fats	4.4 g	20.7 g
Carbohydrate	20.5 g	96.4 g
– of which sugar	4.8 g	22.7 g
Protein	6.4 g	30.2 g
Salt	0.94 g	4.43 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.

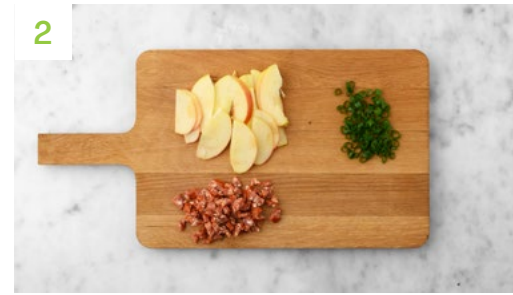
**Allergens:** **3)** Sesame seeds **7)** Milk (including lactose) **9)** Mustard **15)** Wheat

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



## Get started

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



## Get prepped

Quarter and core the apple and cut it into thin slices.

Cut the spring onions into thin rings.

Cut the sausages into 1 cm cubes.



## For the pizza sauce

In a small bowl, stir together all but 1 tbsp. [2 tbsp.] of the sour cream and the “Hello Smoky Paprika”.

Press the garlic into it and season with salt\* and pepper\*.



## Bake the pizza

Cut the flatbreads horizontally, place them on a baking tray lined with baking paper and spread with the sour cream mixture. Spread the apples, spring onions and sausages on top.

Drizzle the pizzas with 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil\* and top with grated cheese. Bake for 15–17 min. until the apples are soft and the flatbread is crispy.

Tip: Use 2 baking trays for 4 people.



## For the salad

In a large bowl, mix the retained sour cream with 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil\*, 1 tsp. [2 tsp] vinegar\*, salt\* and pepper\* to make a dressing.

Mix in the salad.



## Serve

Serve the flatbread pizzas and salad on plates and enjoy.

## 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!)



# Pizza sur petit pain plat au chorizo argentin et tranches de pommes, servie avec des oignons de printemps et de la salade fraîche

Préparation en 10 min 25 – 35 minutes • 985 kcal • Cuisiner au 3e jour

27



Chorizo argentin piquant



Pomme



Oignon de printemps



Crème demi-écrémée aigre de Saland



Mélange d'épices « Hello Smoky Paprika »



Gousse d'ail



Fromage râpé de Saland



Mélange de salade verte



Petits pains plats



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

# C'est parti

Laver les fruits et les légumes.

## Basiques dans votre cuisine\*

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

## Ustensiles de cuisine

1 plaque de four avec du papier sulfurisé, 1 presse-ail, 1 saladier et 1 bol

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Chorizo argentin piquant	2 x 40 g	4 x 40 g
Pomme	1 x 180 g	2 x 180 g
Oignon de printemps	2 x 15-25 g	1 x 140 g
Crème demi-écrémée aigre de Saland 7)	2 x 100 g	4 x 100 g
Mélange d'épices « Hello Smoky Paprika » 9)	1 x 3 g	2 x 3 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Fromage râpé de Saland 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Mélange de salade verte	1 x 50 g	1 x 100 g
Petit pain plat 3) 15)	2 x 150 g	4 x 150 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. 470 g)
Valeur calorique	875 kJ/ 209 kcal	4119 kJ/ 985 kcal
Lipides	11,3 g	53,3 g
- dont Acides gras saturés	4,4 g	20,7 g
Glucides	20,5 g	96,4 g
- dont sucre	4,8 g	22,7 g
Protéines	6,4 g	30,2 g
Sel	0,94 g	4,43 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.

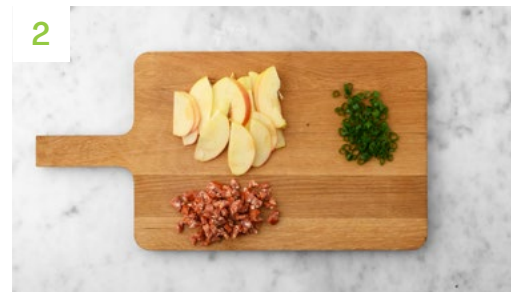
**Allergènes :** 3) graines de sésame 7) lait (comprenant du lactose) 9) moutarde 15) blé

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



### Pour commencer

Préchauffer le four à 220 °C chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).



### Petite préparation

Couper la pomme en quatre, enlever les pépins et couper les quartiers en très fines tranches.

Trancher les oignons de printemps en fines rondelles.

Couper le chorizo argentin en dés de 1 cm.



### Pour la sauce à pizza

Dans un bol, mélanger la crème demi-écrémée aigre (réserver 1 cs [2 cs]) et du « Hello Smoky Paprika ».

Ajouter l'ail pressé, bien mélanger et assaisonner avec du sel\* et du poivre\*.

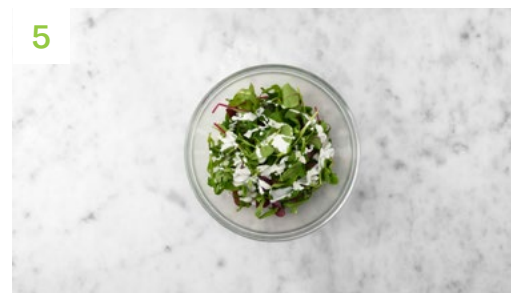


### Faire cuire les pizzas

Couper les petits pains plats à l'horizontale, les placer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et les enduire du mélange de crème demi-écrémée aigre. Répartir dessus la pomme, les oignons de printemps et le chorizo argentin.

Arroser les pizzas de 1 cs [2 cs] d'huile d'olive\* et saupoudrer de fromage râpé. Cuire au four 15 à 17 min jusqu'à ce que les pommes soient tendres et le pain plat croustillant.

Astuce : pour 4 personnes, utilisez 2 plaques de cuisson.



### Pour la salade

Dans un saladier, mélanger la crème demi-écrémée aigre réservée à 1 cs [2 cs] d'huile d'olive\*, 1 cc [2 cc] de vinaigre\*, du sel\* et du poivre\* pour obtenir une vinaigrette.

Incorporer le mélange de salade.



### Dresser

Répartir les pizzas de petits pains plats sur des assiettes et déguster.

### 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/)

