









Margherita Pizzaschiff

mit grünem Salat und gerillter Peperoni

Vegetarisch Family **Wenig Vorbereitung** 30 – 40 Minuten • 3878 kj/927 kcal • Tag 2 kochen

28



-  Pizzateig
-  Tomatenpesto
-  rote Spitzpeperoni
-  Mozzarella
-  Basilikum
-  Balsamico-Creme
-  Salatmix
-  Hartkäse geraspelt



Natürlicher Geschmack

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

Gut, im Haus zu haben
Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

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 14)	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
Balsamico-Creme 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
Salatmix	1 x 50 g	1 x 100 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Olivenöl*	Angaben im Text	
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. 1.000 g)
Brennwert	971 kJ/232 kcal	3878 kJ/927 kcal
Fett	8.00 g	31.95 g
- davon ges. Fettsäuren	1.72 g	6.87 g
Kohlenhydrate	25.04 g	100.04 g
- davon Zucker	1.78 g	7.10 g
Eiweiss	9.24 g	36.92 g
Salz	1.653 g	6.604 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)** 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.

Strunk und Kerngehäuse der **Spitzpeperoni** entfernen und **Spitzpeperoni** in 1 cm breite Ringe schneiden.

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

Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.



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.



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.



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.

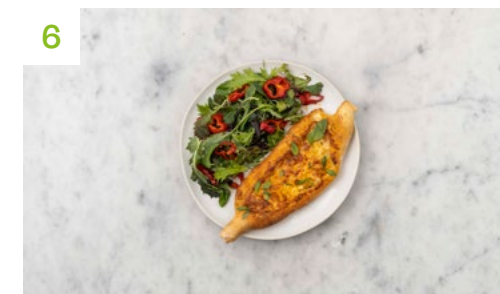
Alles zusammen im vorgeheizten Ofen für 16 – 18 Min. backen, bis die **Pizzaschiffe** goldbraun sind und der **Käse** zerlaufen ist.



Währenddessen

Kurz vor dem Anrichten in einer grossen Schüssel 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, 1 EL [2 EL] **Wasser*** und die **Balsamicocrème** verrühren.

Das **Dressing** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und den **Salat** unterheben.



Anrichten

Pizzaschiffchen aus dem Ofen nehmen und auf Teller verteilen.

Den **Salat** daneben anrichten.

Salat mit **Peperoniringen** und **Pizzaschiffchen** mit **Basilikum** toppen und geniessen.

En Guete!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!











Boat-shaped Margherita pizza with green salad and grilled pepper

Vegetarian Family Not much preparation 30-40 minutes • 3.878 kj/927 kcal • Cook on day 2

28



-  Pizza dough
-  Tomato pesto
-  Red pointed pepper
-  Mozzarella
-  Basil
-  Balsamic cream
-  Mixed salad
-  Grated hard cheese



Good to have at hand

Olive oil*, salt*, pepper*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

What you need

1 baking tray with baking paper and 1 large bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Pizza dough 15	1 x 400 g	2 x 400 g
Tomato pesto 14	1 x 50 g	2 x 50 g
Red pointed peppers	1 x 100 g	2 x 100 g
Mozzarella 7	1 x 125 g	2 x 125 g
Basil	1 x 10 g **	1 x 10 g
Balsamic cream 14	1 x 12 g	2 x 12 g
Mixed salad	1 x 50 g	1 x 100 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Olive oil*	Amounts specified in text	
Salt*, pepper*	According to taste	

*Good to have at hand.

**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. 1000 g)
Calories	971 kJ/232 kcal	3.878 kJ/927 kcal
Fat	8.00 g	31.95 g
– incl. saturated fats	1.72 g	6.87 g
Carbohydrate	25.04 g	100.04 g
– incl. sugar	1.78 g	7.10 g
Protein	9.24 g	36.92 g
Salt	1.653 g	6.604 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) **8)** Eggs **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).

Remove the stalk and core of the red pointed pepper and cut it into rings 1 cm thick.

Drain **mozzarella**, pat well and cut into 1 cm thick sticks.

Cut basil leaves into thin strips.



Prepare the pizza dough

Spread the pizza dough on a baking tray lined with baking paper and cut it in half crossways.

Tip: If you turn the dough pieces over after cutting them and peel the baking paper supplied off the pizza dough, it will be easier to shape the boats in the next step.



Fill the cheese crusts

Spread **mozzarella** sticks along the long edges and then fold the edges once over the **mozzarella**. Press the dough firmly at the seam.

Now press the short sides together to make a boat shape.

Press the ends tightly together and twist them a little.

This is very important, otherwise the ends will open up during baking.



Top the boats

Spread the tomato **pesto** evenly inside each boat and sprinkle with gouda.

Spread the pepper rings next to them on the baking tray and season with a little salt*.

Tip: It is best to use two baking trays for 3 and 4 people.

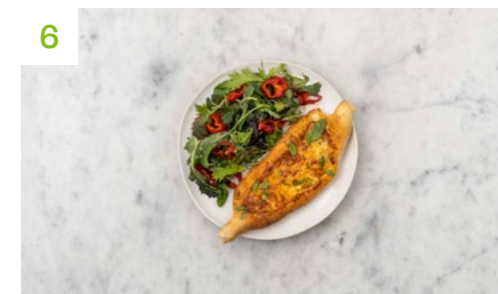
Bake everything together in the preheated oven for 16-18 min. until the pizza boats are golden brown and the cheese has melted.



In the meantime

Just before serving, whisk together 1 tbsp. [2 **tbbsp.**] **olive oil***, 1 tbsp. [2 **tbbsp.**] **water*** and the balsamic cream in a large bowl.

Season the **dressing** with salt* and pepper* and carefully fold in the salad.



Serve

Take the pizza boats from the oven and apportion them onto plates.

Add salad.

Top the salad with the pepper rings and the pizza boats with basil, and enjoy.

Bon appetit!

Missing an ingredient?

Let us know: Scan the QR code and tell us if something is missing from your box!



Pizza margherita en forme de bateau avec salade verte et rondelles de poivron

Végétarien Famille Préparation rapide 30 – 40 minutes • 3.878 kj/927 kcal • Cuisiner au 2e jour

28



Pâte à pizza



Pesto de tomates



Poivrons longs rouges



Mozzarella



Basilic



Crème de balsamique



Assortiment de salade



Fromage râpé



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

Ingédients à toujours avoir chez soi
Huile d'olive*, sel*, poivre*

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four recouvertes de papier sulfurisé et 1 saladier

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pâte à pizza 15)	1 x 400 g	2 x 400 g
Pesto de tomates 14)	1 x 50 g	2 x 50 g
Poivron long rouge	1 x 100 g	2 x 100 g
Mozzarella 7)	1 x 125 g	2 x 125 g
Basilic	1 x 10 g **	1 x 10 g
Crème de vinaigre balsamique 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
Assortiment de salade verte	1 x 50 g	1 x 100 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Huile d'olive*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**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. 1.000 g)
Valeur calorique	971 kJ/232 kcal	3.878 kJ/927 kcal
Lipides	8.00 g	31.95 g
- dont acides gras saturés	1.72 g	6.87 g
Glucides	25.04 g	100.04 g
- dont sucre	1.78 g	7.10 g
Protéines	9.24 g	36.92 g
Sel	1.653 g	6.604 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 (y compris le lactose) 8) œufs 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 (200 °C pour un four à chaleur tournante).

Enlever les graines du **poivron long** et le couper en rondelles d'1 cm.

Égoutter le **mozzarella**, bien l'essuyer et la couper en bâtonnets d'1 cm.

Couper les feuilles de basilic en fines lamelles.



Préparer la pâte à pizza

Étendre la pâte à pizza sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et couper transversalement.

Astuce : si vous retournez les morceaux de pâte après les avoir coupés et que vous les soulevez du papier sulfurisé fourni avec la pâte à pizza, les « bateaux » seront plus faciles à former à l'étape suivante.



Remplir les bords de fromage

Répartir les bâtonnets de **mozzarella** sur les bords longs et les rabattre sur la **mozzarella**. Appuyer fermement sur la pâte au niveau de la couture.

Presser maintenant les côtés courts ensemble de manière à obtenir une forme de bateau.

Presser très fort les extrémités et les entrelacer un peu.

C'est très important, car sinon les extrémités s'ouvriraient à la cuisson.



Garnir les bateaux

Badigeonner uniformément l'intérieur de chaque bateau de **pesto de tomates** et parsemer de gouda.

Répartir les **rondelles de poivron** à côté sur la plaque de cuisson et assaisonner avec un peu de **sel***.

Astuce : utilisez de préférence deux plaques de four pour 3 et 4 personnes.

Faire cuire le tout 16 à 18 min dans le four préchauffé jusqu'à ce que les pizzas soient bien dorées et que le **fromage** soit fondu.



Pendant ce temps

Juste avant de servir, mélanger dans un saladier 1 cs [2 cs] d'**huile d'olive***, 1 cs [2 cs] d'**eau*** et la **crème balsamique**.

Saler* et poivrer* la vinaigrette et mélanger à la **salade**.



Dresser

Sortir les bateaux-pizza du four et les servir sur les assiettes.

Disposer la **salade** à côté.

Garnir la salade de rondelles de poivron et de petits bateaux-pizza au basilic et déguster.

Bon appétit !

Il manque un ingrédient ?

Dites-le nous : scannez le QR code et dites-nous s'il manque quelque chose dans ta boîte !

