

Pizzaschnecken mit verstecktem Gemüse

dazu frischer grüner Salat und Tomatencremedip

Vegetarisch Family 35 – 45 Minuten • 896 kcal • Tag 3 kochen



Tomatenpesto



Reibkäse



Knoblauchzehe



Salatmix



Tomatenmark



Tomaten



Pizzateig



Saurer Halbrahm



Gewürzmischung
"Hello Paprika"



braune Champignons



- 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
Tomatenpesto 14)	1 x 25 g	1 x 50 g
Reibkäse 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Salatmix	1 x 50 g	1 x 100 g
Tomatenmark	1 x 70 g	2 x 70 g
Tomaten	1 x 100 g	2 x 100 g
Pizzateig 15)	1 x 400 g	2 x 400 g
Saurer Halbrahm 7)	1 x 100 g	2 x 100 g
Gewürzmischung "Hello Paprika"	1 x 4 g	2 x 4 g
braune Champignons	1 x 100 g	1 x 225 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.)

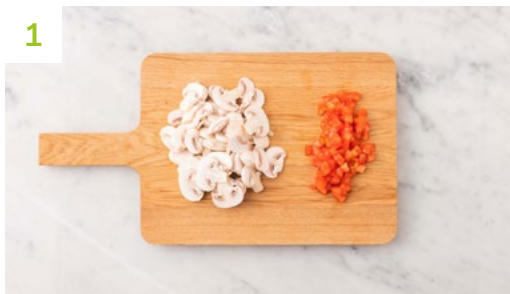
	100 g	Portion (ca. 460 g)
Brennwert	812 kJ/ 194 kcal	3749 kJ/ 896 kcal
Fett	8.30 g	38.31 g
– davon ges. Fettsäuren	2.26 g	10.45 g
Kohlenhydrate	23.08 g	106.52 g
– davon Zucker	3.09 g	14.26 g
Eiweiss	6.43 g	29.66 g
Salz	1.329 g	6.135 g

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.

Tomate in kleine Würfelchen schneiden, Strunk dabei entfernen.

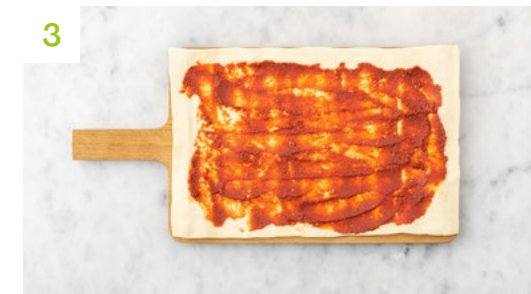
Champignons in dünne Scheiben schneiden.

Knoblauch abziehen.



Für die Sosse

In eine kleine Schüssel **Tomatenmark**, **Tomatenpesto** und „**Hello Paprika**“ geben, **Knoblauch** dazupressen, verrühren und mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Pizza bestreichen

Pizzateig ausrollen und mit der **Tomatensauce** bestreichen.

Dabei 2 TL [4 TL] **Tomatensauce** in der Schüssel belassen und mit **saurer Halbrahm**, bis auf 1 EL [2 EL] verrühren.

Mit **Salz***, **Pfeffer*** und einer Prise **Zucker*** abschmecken.



Pizzaschnecken rollen

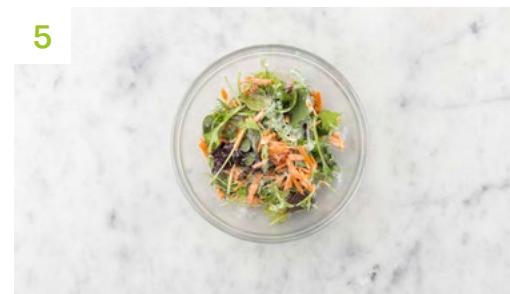
Tomatenwürfel und **Champignons** auf dem **Pizzateig** verteilen.

Gouda darüber streuen.

Pizzateig von der kurzen Seite her vorsichtig aufrollen, sodass die Naht unten ist.

Dann in 6 [12] Stücke teilen.

Schnecken mit der Schnittseite nach oben auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und 17 – 22 Min. backen, bis der **Teig** durchgebacken und etwas knusprig ist.



Für den Salat

Restliche **saurer Halbrahm** mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, 1 TL [2 TL] **Balsamicoessig*** und 1 TL [2 TL] **Honig*** in einer grossen Schüssel zu einem **Dressing** verrühren.

Salatmischung dazu geben und vorsichtig vermengen.



Anrichten

Pizzaschnecken und **Salat** auf Teller verteilen, nach Belieben und mit dem **Tomaten-Dip** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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



Pizza snails with hidden vegetables

served with fresh green salad and tomato cream dip

Vegetarian Family 35-45 minutes • 896 kcal • Cook on day 3

12



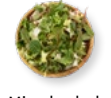
Tomato pesto



Grated cheese



Garlic clove



Mixed salad



Tomato purée



Tomatoes



Pizza dough



Single sour cream



"Hello Paprika" spice mix



Brown mushrooms



Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Basic ingredients 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	
Tomato pesto 14	1 x	25 g	1 x	50 g
Grated cheese 7	1 x	50 g	1 x	100 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Mixed salad	1 x	50 g	1 x	100 g
Tomato purée	1 x	70 g	2 x	70 g
Tomatoes	1 x	100 g	2 x	100 g
Pizza dough 15	1 x	400 g	2 x	400 g
Single sour cream 7	1 x	100 g	2 x	100 g
"Hello Paprika" spice mix	1 x	4 g	2 x	4 g
Brown mushrooms	1 x	100 g	1 x	225 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. 460 g)
Calories	812 kJ/ 194 kcal	3.749 kJ/ 896 kcal
Fat	8.30 g	38.31 g
– incl. saturated fats	2.26 g	10.45 g
Carbohydrate	23.08 g	106.52 g
– incl. sugar	3.09 g	14.26 g
Protein	6.43 g	29.66 g
Salt	1.329 g	6.135 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 tomato into small cubes, removing the stalk.

Cut the mushrooms into thin slices.

Peel the garlic.



For the sauce

Put tomato purée, tomato pesto and "Hello Paprika" spice mix in a small bowl, add garlic, mix and season with a little salt* and pepper*.



Dressing the pizza

Unroll the pizza dough and spread with tomato sauce.

Leave 2 tsp. [4 tsp.] tomato sauce in the bowl and mix with all but 1 tbsp. [2 tbsp.] of the single sour cream.

Season with salt*, pepper* and a pinch of sugar*.



Roll up the pizza rolls

Spread diced tomatoes and mushrooms on the pizza dough.

Sprinkle Gouda on top.

Carefully roll up the pizza dough from the short side so that the seam is at the bottom.

Then divide into 6 [12] pieces.

Place the snails cut side up on a baking tray lined with baking paper and bake for 17-22 min. until dough is cooked through and slightly crispy.



For the salad

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

Add mixed salad and toss gently.



Serve

Apportion pizza snails and salad onto plates according to taste 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!



Pizzas roulées avec des champignons et des tomates accompagnées d'une salade verte et d'une sauce à la crème de tomate

Végétarien **Famille** 35 – 45 minutes • 896 kcal • Cuisiner au 3e jour

12



Pesto de tomates



Fromage râpé



Gousse d'ail



Assortiment de salade



Concentré de tomates



Tomates



Pâte à pizza



Crème aigre
demi-écrémée



Mélange d'épices
« Hello Paprika »



Champignons bruns



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

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Ingrédients de base de votre cuisine*

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

Ustensiles de cuisine

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

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pesto de tomates 14)	1 x 25 g	1 x 50 g
Fromage râpé 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Assortiment de salade verte	1 x 50 g	1 x 100 g
Concentré de tomates	1 x 70 g	2 x 70 g
Tomates	1 x 100 g	2 x 100 g
Pâte à pizza 15)	1 x 400 g	2 x 400 g
Crème aigre demi-écrémée 7)	1 x 100 g	2 x 100 g
Mélange d'épices « Hello Paprika »	1 x 4 g	2 x 4 g
Champignons bruns	1 x 100 g	1 x 225 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	812 kJ/ 194 kcal	3.749 kJ/ 896 kcal
Lipides	8.30 g	38.31 g
- dont acides gras saturés	2.26 g	10.45 g
Glucides	23.08 g	106.52 g
- dont sucre	3.09 g	14.26 g
Protéines	6.43 g	29.66 g
Sel	1.329 g	6.135 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)** bié

(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 tournante 200 °C).

Couper la tomate en petits dés, enlever le trognon.

Couper les champignons en fines tranches.

Peler l'ail.



Pour la sauce

Dans un bol, mettre le concentré de tomates, le pesto de tomates et le « Hello Paprika », y presser l'ail, mélanger et assaisonner avec un peu de sel* et de poivre*.



Tartiner la pizza

Dérouler la pâte à pizza et la tartiner de sauce tomate. Laisser 2 cc [4 cc] de sauce tomate dans le saladier et mélanger avec la crème aigre demi-écrémée, en gardant 1 cs [2 cs].

Assaisonner avec du sel*, du poivre* et une pincée de sucre*.



Rouler les mini-pizzas

Répartir les dés de tomates et les champignons sur la pâte à pizza.

Saupoudrer de gouda.

Enrouler délicatement la pâte à pizza en partant du côté court, de manière à ce que la couture soit en bas.

Puis couper en 6 [12] morceaux.

Répartir les pizzas roulées, côté coupé vers le haut, sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et, les enfourner pour 17 à 22 min, jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite et un peu croustillante.



Pour la salade

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

Ajouter la salade et mélanger délicatement.



Dresser

Répartir les pizzas roulées et la salade sur des assiettes, et déguster avec la sauce 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 !

