

Fladenbrot-Pizza Bianca mit Porree und Pilzen dazu Karotten-Birnen-Salat

Vegetarisch Family Thermomix hilft • 1057 kcal • Tag 3 kochen

12



Fladenbrot



Champignons



Porree



Birne



Karotte



Petersilie glatt



Schnittlauch



Worcester Sauce



Bergkäusekäse



Schmand



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

thermomix

⚡ 30 [30 | 40] Min.

🕒 35 [35 | 45] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Olivenöl*, Weißweinessig*

Los geht's

Wasche Gemüse, Obst und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 1 kleine Schüssel, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne.

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fladenbrot 3) 15)	1	1	2
Champignons	300 g	375 g	600 g
Porree NL BE DE	1	1	2
Birne NL BE ES	1	1	2
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Worcester Sauce	8 ml	12 ml**	16 ml
Bergjausenkäse 7)	75 g	100 g	150 g
Schmand 7)	150 g	225 g**	300 g
Olivenöl*, Öl*, Weißweinessig* Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text 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.)

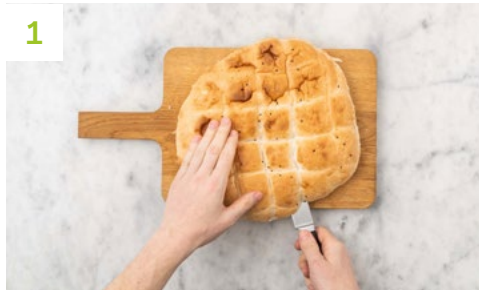
	100 g	Portion (ca. 740 g)
Brennwert	602 kJ/144 kcal	4424 kJ/1057 kcal
Fett	5,35 g	39,33 g
- davon ges. Fettsäuren	1,76 g	12,96 g
Kohlenhydrate	16,32 g	119,93 g
- davon Zucker	3,59 g	26,35 g
Eiweiß	4,99 g	36,64 g
Salz	0,547 g	4,023 g

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)** Sesam (einschließlich Laktose) **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **BE:** Belgien



Fladenbrot backen

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

Fladenbrot waagrecht aufschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

10 – 12 Min. im Ofen aufbacken lassen und nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden.

Danach aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen, den Ofen aber noch nicht ausschalten.

Währenddessen fortfahren.



Champignons braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und **Champignons** darin für ca. 6 Min. anschwitzen.

Worcester Sauce hinzufügen und für weitere 1 – 2 Min. anbraten.

Gedünsteten **Porree** aus dem Mixtopf in die Pfanne zu den **Champignons** geben. Vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Schmand & Salat zubereiten

Petersilie mit Stielen in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Schmand, Salz* und **Pfeffer*** zugeben, **10 Sek./Stufe 3** vermischen und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Karotten schälen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Birne vierteln und Kerngehäuse entfernen.

Karotten, Birnenviertel, Salz*, Pfeffer*, 10 g [15 g | 20 g] **Olivenöl*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Essig*** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.



Fladenbrot-Pizza belegen

Fladenbrot mit dem **Schmand** bestreichen und **Pilz-Porree-Mix** darauf verteilen. **Bergjausenkäse** ebenfalls darauf verteilen.

Fladenbrot-Pizzen für ca. 5 Min. in den Ofen geben, bis der **Käse** geschmolzen ist.

Währenddessen **Schnittlauch** in ca. 1 cm lange Röllchen schneiden und unter den **Salat** mischen.



Porree dünsten

Porree einmal längs einschneiden, unter fließendem **Wasser** gründlich waschen und in 0,5 cm dünne Ringe schneiden.

15 g [15 g | 20 g] **Öl*** und **9 Min.** [10 Min. | 12 Min.] **100 °C/↻/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Champignons** in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.



Anrichten

Fladenbrot-Pizza portionieren und auf Teller verteilen.

Salat dazu reichen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

