



Fladenbrotpizza mit Chorizo und Apfelscheiben dazu Frühlingszwiebel und Blattsalatmischung

10 Min. Vorbereitung 25 – 35 Minuten • 859 kcal • Tag 3 kochen

30



Chorizo



Apfel



Frühlingszwiebel



saure Sahne



Gewürzmischung
„Hello Smoky Paprika“



Knoblauchzehe



würziger Gouda, gerieben



Blattsalatmischung



Mini-Fladenbrot



Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Weißweinessig*, Olivenöl*, Salz*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 kleine Schüssel, Knoblauchpresse und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|--|-------|---------|-------|
| Chorizo 7 11 | 80 g | 120 g | 160 g |
| Apfel DE NL IT NZ | 1 | 2 | 2 |
| Frühlingszwiebel DE NL MA EG | 2 | 3 | 1 |
| saure Sahne 7 | 100 g | 150 g** | 200 g |
| Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9 | 3 g | 4,5 g** | 6 g |
| Knoblauchzehe ES | 1 | 2 | 2 |
| würziger Gouda, gerieben 7 | 50 g | 75 g | 100 g |
| Blattsaladmischung | 50 g | 75 g | 100 g |
| Mini-Fladenbrot 3 15 | 300 g | 450 g** | 600 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. 430 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 834 kJ/199 kcal | 3595 kJ/859 kcal |
| Fett | 9,5 g | 41,1 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 3,9 g | 16,7 g |
| Kohlenhydrate | 22,2 g | 95,7 g |
| – davon Zucker | 5 g | 21,4 g |
| Eiweiß | 7,4 g | 31,8 g |
| Salz | 1,24 g | 5,34 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 **11** Soja **15** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **IT:** Italien **NZ:** Neuseeland **MA:** Marokko **EG:** Ägypten **ES:** Spanien



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.

Chorizo in 1 cm Würfel schneiden.



Für die Pizzasauce

In einer kleinen Schüssel **saure Sahne** (1 EL [1,5 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 der **saure Sahne-Mischung** bestreichen. **Äpfel**, **Frühlingszwiebeln** und **Chorizo** darauf verteilen.

Pizzen mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** beträufeln und mit **Gouda** toppen. Im Ofen 15 – 17 Min. backen, bis die **Äpfel** weich sind und das **Fladenbrot** knusprig ist.

Tipp: Benutze für 3 und 4 Personen 2 Backbleche.



Für den Salat

In einer großen Schüssel zurückbehaltene **saure Sahne** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Blattsaladmischung untermischen.



Anrichten

Fladenbrot-Pizzen und **Salat** auf Teller verteilen 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>

