

# Pizza Quattro Formaggi mit karamellisierter Birne

Büffelmozzarella und Blauschimmelkäse, dazu Salat

50 – 60 Minuten • 1434 kcal • Tag 3 kochen



Pizzateig



junger Gouda, gerieben



Büffelmozzarella



Hartkäse ital. Art, gerieben



Blauschimmelkäse



Blattsalatsmischung



Birne



Tomatensugo



Walnüsse



Balsamicoreme



Wildpreiselbeerenmarmelade



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

# Los geht's

Wasche das Obst ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Zucker\*, Wasser\*, Balsamicoessig\*, Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Pizzateig <b>15)</b>	400 g	600 g**	800 g
junger Gouda, gerieben <b>7)</b>	50 g	75 g	100 g
Büffelmozzarella <b>7)</b>	125 g	187,5 g**	250 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Blauschimmelkäse <b>7)</b>	150 g	150 g	300 g
Blattsalatsmischung	150 g	250 g	300 g
Birne <b>BE</b>	2	3	4
Tomatensugo	200 g	300 g	400 g
Walnüsse <b>24)</b>	20 g	40 g	40 g
Balsamicocreme <b>14) 15)</b>	12 g	24 g	24 g
Wildpreiselbeerenmarmelade	25 g	25 g	50 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. 800 g)
Brennwert	749 kJ/179 kcal	6000 kJ/1434 kcal
Fett	8,9 g	71,2 g
– davon ges. Fettsäuren	4,3 g	34,8 g
Kohlenhydrate	17,3 g	138,3 g
– davon Zucker	5,3 g	42,2 g
Eiweiß	6,9 g	55,3 g
Salz	0,94 g	7,52 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 **24)** Walnüsse

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

**Ursprungsländer:** **BE:** Belgien



## Kleine Vorbereitung

**Birne** vierteln, entkernen und in 1 cm Streifen schneiden.



## Birne karamellisieren

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Walnüsse** 2 – 3 Min. rösten, bis sie braun sind. Herausnehmen.

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen, **Birnenstreifen** hineingeben und ca. 3 Min. anbraten. 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Zucker\*** darüber streuen, diesen 2 – 3 Min. leicht karamellisieren lassen. **Birnen** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



## Pizza belegen

**Pizzateig** mit dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

**Sugo** nach Belieben über die **Pizza** verteilen.

**Hartkäse** und **Gouda** darüber verteilen.



## Ab in den Ofen!

Die Hälfte der **Büffelmozzarella** über die **Pizza** zupfen.

Die Hälfte bis drei Viertel der **Birnenstreifen** auf die **Pizza** geben.

**Blauschimmelkäse** in 0,5 cm Scheiben schneiden und verteilen.

**Tipp:** *Blauschimmelkäse ist kräftig vom Geschmack, probiere ein Stückchen und verteile nach Belieben.*

**Pizza** im Ofen 18 – 20 Min. goldbraun backen.



## Für den Salat

In einer großen Schüssel **Wildpreiselbeermarmelade**, **Balsamicocreme**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser\*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig\*** zu einem **Dressing** verrühren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

Restliche **Birnen** grob in Würfel schneiden.

**Birnen** und **Walnüsse** dazugeben und vermengen.



## Anrichten

**Salat** in die große Schüssel geben und unterheben.

**Pizza** in Stücke teilen und auf Teller verteilen.

**Birnen-Salat** daneben servieren und restlichen **Mozzarella** darüber zupfen.

**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>

