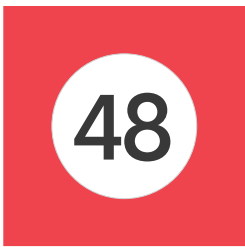


# Pizza-Party mit Otto dem Oktopus

Individuell zusammenstellen – gemeinsam genießen

30 – 40 Minuten • 941 kcal • Tag 3 kochen



Pizzateig



Tomatensugo



Bacon (Streifen)



Champignons



Paprika multicolor



Mais



rote Zwiebel



Basilikum



junger Gouda, gerieben

**VOLLE WOCHE?  
KEIN PROBLEM!**

Entdecke die neue Vielfalt  
an schnellen Rezepten.



**ZEIT SPAREN**



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Kochutensilien

1 Backblech

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Pizzateig <b>15)</b>	400 g	800 g	800 g
Tomatensugo	200 g	300 g	400 g
Bacon (Streifen)	80 g	80 g	100 g
Champignons	100 g	150 g	200 g
Paprika multicolor <b>NL   BE   ES</b>	1	1	1
Mais	150 g	150 g	150 g
rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	1
Basilikum	10 g	10 g	10 g
junger Gouda, gerieben <b>7)</b>	75 g	100 g	200 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. 630 g)
Brennwert	623 kJ/149 kcal	3938 kJ/941 kcal
Fett	5,4 g	34,1 g
– davon ges. Fettsäuren	2,1 g	13,5 g
Kohlenhydrate	18,4 g	116,2 g
– davon Zucker	3,7 g	23,6 g
Eiweiß	5,4 g	34,2 g
Salz	1,06 g	6,7 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) **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer: DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **EG:** Ägypten



## 1 Beilagen vorbereiten

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

**Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.

**Paprika** in feine Ringe schneiden.

**Champignons** in feine Scheiben schneiden.

**Basilikum** von den Stielen zupfen.

**Mais** mithilfe des Deckels abgießen.



## 2 Oktopus ausschneiden

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

Mithilfe eines Topfdeckels oder einer Schüssel an beiden Enden des **Teiges** zwei große **Halbkreise** ausschneiden. An den geraden Seiten jeweils 8 **Fangarme** ausschneiden.

**Tipp:** Die Rezeptanleitung ist nur eine Richtlinie. Gestalte die Oktopus-Pizza so, wie Du willst.



## 3 Fangarme biegen

Die **Tentakel** leicht nach links und rechts krümmen.



## 4 Octopus verschönern

**Pizzateig** mit dem **Tomatensugo** bestreichen.

**Gouda** darauf verteilen.

Mit restlichen **Topplings** nach Belieben dekorieren.



## 5 Oktopus-Pizza backen

**Oktopus** im Ofen 18 – 22 Min. backen, bis der **Teig** unten goldbraun ist.



## 6 Anrichten

**Oktopusse** aus dem Ofen nehmen (dahin gehören sie nämlich nicht). Nach Belieben in Stücke schneiden oder ganz lassen.

**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>

