



# Sommerliche Bruschetta-Pizza mit Oliven, Kirschtomaten, Rucola, Balsamico-Crème und Mozzarella



## HELLO SCHWARZE OLIVEN

Oliven schmecken nicht nur wunderbar gut,  
sie sind auch richtig gesund.  
Sie enthalten jede Menge sekundäre  
Pflanzenstoffe, die u.a. Dein  
Immunsystem stärken!



Pizzateig



Gewürzmischung  
"HelloMediterraneo"



Mozzarella (Bocconcino)



Tomate



Kirschtomaten



rote Zwiebel



roter Chili



Balsamico-Crème



Rucola



schwarze Oliven



25 Minuten

Stufe 1

Veggie

Zeit sparen

Wir finden, Pizza kann es immer geben. Weißt Du eigentlich, wem die erste Pizza serviert wurde? Das waren der italienische König Umberto der Erste und seine Frau Margherita. Heute gibt es eine leicht abgewandelte Form der Pizza Margherita mit Rucola und Oliven. So sommerlich, wie unsere Bruschetta-Pizza aus Deinem Ofen kommt, wirst Du Dich bestimmt schnell in die Abendsonne setzen wollen zum Genießen. Guten Appetit!



Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech** und 1 **große Schüssel**.



## 1 PIZZATEIG ZUBEREITEN

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

**Oliven** in Ringe schneiden. **Pizzateig** ausrollen. **Olivenstücke** und die **Hälfte** der **Gewürzmischung** auf eine Hälfte des **Pizzateiges** verteilen.

**Teig** zuklappen, auf die ursprüngliche Form ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Für ca. 20 Min. in den Backofen geben.



## 4 DRESSING ZUBEREITEN

In einer großen Schüssel aus der restlichen **Gewürzmischung**, **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** ein **Dressing** anrühren.

**Rucola**, **Kirschtomatenhälften**, **Tomatenspalten**, **Mozzarellastücke** und **Chilistreifen** (**scharf!**) unter das **Dressing** heben.



## 2 GEMÜSE SCHNEIDEN

**Kirschtomaten** halbieren.

**Tomate** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in Spalten schneiden.

**Rote Zwiebel** abziehen und fein würfeln.

**Chili** halbieren, Kerne entfernen und **Chilihälften** in feine Streifen schneiden.



## 5 PIZZA BELEGEN

**Pizza** aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Anschließend **Salat** darauf verteilen und mit **Balsamico-Crème** beträufeln.



## 3 MOZARELLA ZUPFEN

**Mozzarella** in mundgerechte Stücke zupfen.



## 6 ANRICHTEN

**Bruschetta-Pizza** portionieren, auf Teller verteilen und genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
schwarze Oliven	50 g	75 g	100 g
Pizzateig 1)	400 g	550 g	800 g
Gewürzmischung "HelloMediterraneo"	4 g	6 g	8 g
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Tomate NL   PL	2	3	4
rote Zwiebel DE	1	1	2
roter Chili ES   NL	1	1	2
Mozzarella (Bocconcino) 5)	125 g	250 g	250 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Balsamico-Crème 1) 11)	12 ml	24 ml	24 ml
Olivenöl*	2 EL	3 EL	4 EL
Salz*, Pfeffer*	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	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	624 kJ/149 kcal	3630 kJ/868 kcal
Fett	6 g	35 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	12 g
Kohlenhydrate	18 g	105 g
– davon Zucker	2 g	10 g
Eiweiß	5 g	32 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	6 g

## ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

## URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande, PL: Polen

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

*Guten Appetit!*