



Champignonpizza mit Käserand

mit Babyspinat und Zwiebelrelish



30-40min



3-4 Personen

Der Rand der Pizza ist gerne Gegenstand hitziger Diskussionen. Die wird es, da wagen wir mal eine Prognose, heute nicht geben, denn mit dieser Pizza versöhnst du alle: Im Rand versteckt sich zart schmelzender Camembert, der vorzüglich mit dem Belag aus Lauch und gebratenen Pilzen harmoniert, extra Käse obendrauf ist natürlich auch eingeplant, als Abschluss frischer Spinat mit aromatischem Dressing. So geht Weltfrieden!

Was du von uns bekommst

- 500g braune Champignons
- 2 Stangen Lauch
- 2 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 400g passierte Tomaten
- 2 Camemberts ⁷
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Stückchen Harkäse ^{3,7}
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade ¹²
- 100g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

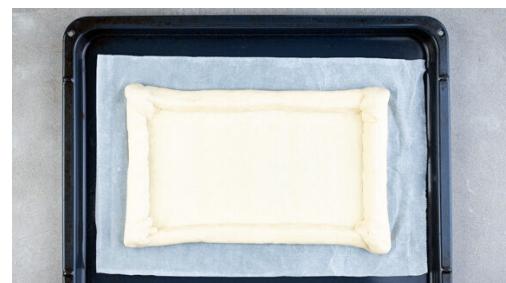
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1005kcal, Fett 42.1g, Kohlenhydrate 113.7g, Eiweiß 33.6g



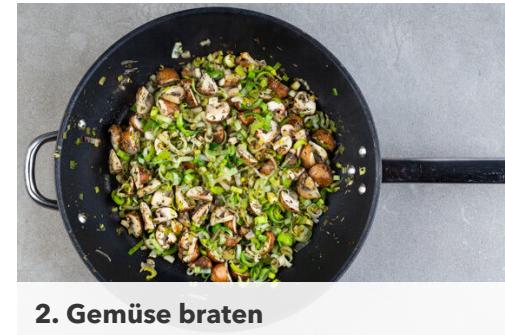
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden.



4. Teige vorbereiten

Die **Camemberts** in 2-3mm dünne Scheiben schneiden. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Den **Käse** jeweils rundum am Rand in einer Reihe auslegen, dabei zum äußeren Rand 3-5mm Platz lassen. Den **Teig** von außen nach innen über den **Käse** klappen und leicht festdrücken, um den **Käse** einzuschließen.



2. Gemüse braten

Die **Pilze** und den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl, ca. **3/4 der Gewürzmischung** und je 1/2TL Salz und Pfeffer bei starker Hitze 3-5Min. anbraten, bis der **Lauch** weich ist.



5. Pizzen backen

Die **Tomatensauce** auf den **Teigböden** verteilen und mit dem **Gemüse** belegen. Die **Pizzen** 12-14Min. im Ofen backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Den **Käse** fein reiben und nach der Backzeit auf den **Pizzen** verteilen. Noch 2-3Min. backen, bis der **Käse** goldbraun zerlaufen ist.



3. Sauce anrühren

Die **passierten Tomaten** mit 2EL Balsamicoessig, 1TL Zucker, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer verrühren.



6. Salat zubereiten

Die **Zwiebelmarmelade** mit 2EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig, 1-2EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Das **Dressing** kurz vor dem Servieren mit dem **Spinat** vermengen. Die **Pizzen** mit der **1/2 des Spinats** garnieren und mit dem **übrigen Spinat** als **Beilagensalat** servieren.