



## Getrüffelte Pizza mit Pilzen

dazu Balsamico-Zwiebeln und Walnüsse



30-40min



2 Personen

Trüffel wachsen unter der Erde und erreichen nur selten die Erdoberfläche: Deshalb sind sie ausgesprochen schwer zu finden - und umso mehr als Delikatesse bekannt! Mit ihrem markanten Geschmack parfümieren sie auch Öl richtig gut und peppen deine vegetarische Champignonpizza mit Walnüssen und feinen Balsamico-Zwiebeln so richtig auf!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Pizzateig <sup>1</sup>
- 150g Reibekäse-Mix
- 25ml Trüffelöl
- 1 Knoblauchzehe
- 25ml Balsamicoessig <sup>2</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 25g Walnusskerne <sup>3</sup>
- 1 Packung weiße Champignons
- 200g passierte Tomaten

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen
- mittelgroße Pfanne

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

### Allergene

Gluten (1), Sulphite (2), Nüsse (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 880kcal, Fett 45.3g, Kohlenhydrate 88.0g, Eiweiß 36.5g



### 1. Zwiebel anbraten

Den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren, in feine Scheiben schneiden und mit 1EL Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne auf niedriger Hitze ca. 2-3Min. glasig braten. Mit dem **Balsamicoessig** ablöschen und weitere 3-4Min. garen. Die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



### 2. Pilze schneiden

In der Zwischenzeit die **Champignons** ggf. mit Küchenpapier oder einer Bürste säubern. Den unteren Teil des Strunks abschneiden und die **Pilze** dann in möglichst dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



### 3. Pilze anbraten

Die Pfanne erneut mit 1-2EL Olivenöl auf mittlerer bis hoher Hitze erwärmen und die **Pilze** darin ca. 5-6Min. scharf anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten.



### 4. Pizza belegen

Währenddessen den **Pizzateig samt Papier** auf einem Blech ausrollen und mit den **passierten Tomaten** bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



### 5. Pizza backen

Die **Pilze** und die **Zwiebeln** auf dem **Teig** verteilen und den **Käse** darüberstreuen. Die **Pizza** in den Ofen schieben und ca. 15-18Min. goldbraun backen.



### 6. Walnüsse rösten

Die **Walnusskerne** ca. 3Min. vor Ende der Backzeit grob hacken und über die **Pizza** streuen. Die **Pizza** vor dem Servieren mit dem **Trüffelöl** nach Geschmack beträufeln. **Tipp:** Da **Trüffelöl** einen sehr intensiven Geschmack hat, am besten zunächst vorsichtig dosieren.