



Getrüffelte Pizza mit Pilzen

dazu Balsamico-Zwiebeln und Walnüsse



30-40min



3-4 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!

- 1 Knoblauchzehe
- 25ml Trüffelöl
- 50g Walnusskerne ³
- 150g Reibekäse-Mix
- 1 Packung weiße Champignons
- 25ml Balsamicoessig ²
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 400g passierte Tomaten

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- 2 Backbleche
- Backofen mit Umluftfunktion
- große Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 870kcal, Fett 39.2g,
Kohlenhydrate 89.0g, Eiweiß 37.6g



Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren, in feine Scheiben schneiden und mit 1 EL Olivenöl in einer großen 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.



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.



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.



Währenddessen die **Pizzateige samt Papier** auf zwei Blechen ausrollen und mit den **passierten Tomaten** bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **Pilze** und die **Zwiebeln** auf den **Teigen** gleichmäßig verteilen und den **Käse** darüberstreuen. Die **Pizzen** in den Ofen schieben und ca. 15-18Min. goldbraun backen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Pizzen** auch nacheinander backen.



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