



## Getrüffelte Champignonpizza

mit karamellisierten Zwiebeln und Walnüssen



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 seinem markanten Duft und feinem Geschmack peppt unser Trüffelöl deine vegetarische Champignonpizza mit Walnüssen und leckeren karamellisierten Zwiebeln so richtig auf!

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 250g Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Pizzateig <sup>1</sup>
- 200g Tomatensauce mit Basilikum
- 100g geriebener Gouda <sup>7</sup>
- 25g Walnusskerne <sup>15</sup>
- 1 Päckchen Trüffelöl

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1096kcal, Fett 53.4g, Kohlenhydrate 112.0g, Eiweiß 37.0g



### 1. Zwiebeln vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anbraten. Mit 1EL Balsamicoessig ablöschen und weitere 3-4Min. garen. Die **Zwiebeln** aus der Pfanne nehmen, die Pfanne aufbewahren.



### 2. Champignons schneiden

Die **Champignons** ggf. säubern und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



### 3. Champignons braten

Die **Champignons** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5-6Min. scharf anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben und ca. 30Sek. mitbraten. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 4. Teig vorbereiten

Inzwischen den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit der **Tomatensauce** bestreichen. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 5. Pizza belegen und backen

Die **Champignons** und die **Zwiebeln** auf dem **Teig** verteilen und mit dem **Käse** bestreuen. Die **Pizza** im Ofen 15-18Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig ist.



### 6. Pizza fertigstellen

Die **Walnüsse** ca. 3Min. vor Ende der Backzeit grob hacken, über die **Pizza** streuen und mitbacken. Die **Pizza** nach Belieben in Stücke schneiden, nach Geschmack mit dem **Trüffelöl** beträufeln und servieren. **Tipp:** Da **Trüffelöl** einen sehr intensiven Geschmack hat, am besten vorsichtig dosieren.