



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 Duft und feinem Geschmack peppen sie deine vegetarische Champignonpizza mit Walnüssen und leckeren Balsamico-Zwiebeln so richtig auf!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Balsamicoessig ¹²
- 1 Packung Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 200g passierte Tomaten
- 1 Packung Pizzakäse ⁷
- 1 Packung Walnusskerne ¹⁵
- 1 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1041kcal, Fett 49.3g, Kohlenhydrate 105.1g, Eiweiß 39.6g



1. Zwiebeln dünsten

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



2. Champignons schneiden

Die **Champignons** ggf. mit Küchenkrepp oder einer Bürste 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 1-2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5-6Min. scharf anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten.



4. Teig vorbereiten

Inzwischen den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit den **passierten Tomaten** bestreichen. Mit 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 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 vorsichtig dosieren.