



Champignonpizza mit Käserand

mit Babyspinat und Zwiebelrelish



30-40min



2 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

- 1 Packung braune Champignons
- 1 Stange Lauch
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 1 Packung passierte Tomaten
- 1 Camembert ⁷
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 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), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1000kcal, Fett 37.8g, Kohlenhydrate 127.0g, Eiweiß 33.6g



1. Gemüse schneiden

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



2. Gemüse braten

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



3. Sauce anrühren

Die **1/2 der passierten Tomaten** mit 1EL Balsamicoessig, 1/2TL Zucker und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **übrigen passierten Tomaten** werden für dieses Rezept nicht benötigt.



4. Teig vorbereiten

Den **Camembert** in 2-3mm dünne Scheiben schneiden. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Den **Käse** 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.



5. Pizza backen

Die **Tomatensauce** auf dem **Teigboden** verteilen und mit dem **Gemüse** belegen. Die **Pizza** 12-14Min. im Ofen backen. Den **Käse** fein reiben und nach der Backzeit auf der **Pizza** verteilen. Noch 2-3Min. backen, bis der **Käse** goldbraun zerlaufen ist.



6. Salat zubereiten

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