MARLEY SPOON



Getrüffelte Champignonpizza

mit karamellisierten Zwiebeln und Walnüssen

30-40min 4 Portionen

Trüffeln 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

- 2 rote Zwiebeln
- 500g braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Pck. Pizzateig [1]
- 400g passierte Tomaten
- 200g junger Gouda, gerieben [2]
- 50g Walnusskerne [4]
- 1 Pck. Trüffelpulver

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [3]

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1031kcal, Fett 47.0g, Kohlenhydrate 112.2g, Eiweiß 34.9g



1. Zwiebeln vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1–2Min. glasig anbraten. Mit 2EL 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 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



4. Teige vorbereiten

Inzwischen die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit den **passierten Tomaten** bestreichen. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Pizzen belegen und backen

Die **Champignons** und die **Zwiebeln** auf den **Teigen** verteilen und mit dem **Käse** bestreuen. Die **Pizzen** im Ofen 15–18Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



6. Pizzen fertigstellen

Die **Walnüsse** ca. 3Min. vor Ende der Backzeit grob hacken, über die **Pizzen** streuen und mitbacken. Inzwischen das **Trüffelpulver** mit 2EL Olivenöl verrühren. Die **Pizzen** nach Belieben in Stücke schneiden, nach Geschmack mit dem **Trüffelöl** beträufeln und servieren.