MARLEY SPOON



Getrüffelte Champignonpizza

mit karamellisierten Zwiebeln und Walnüssen

30-40min 2 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

- 1 rote Zwiebel
- 250g braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Pizzateig [1]
- 200g passierte Tomaten
- 100g junger Gouda, gerieben [2]
- 25g Walnusskerne [4]
- 1 Pck. Trüffelpulver

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [3]

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße 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 1092kcal, Fett 53.8g, Kohlenhydrate 112.5g, Eiweiß 35.0g



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 den **passierten Tomaten** 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. Inzwischen die **½ des Trüffelpulvers** mit 1EL Olivenöl verrühren. Die **Pizza** nach Belieben in Stücke schneiden, nach Geschmack mit dem **Trüffelöl** beträufeln und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**