



## Getrüffelte Champignonpizza

mit karamellisierten Zwiebeln und Walnüssen



30-40min



3-4 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

- 2 rote Zwiebeln
- 500g Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Pizzateig <sup>1</sup>
- 400g passierte Tomaten
- 200g geriebener Gouda <sup>7</sup>
- 50g Walnusskerne <sup>15</sup>
- 2 Päckchen Trüffelöl

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- große 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 950kcal, Fett 41.7g, Kohlenhydrate 104.3g, Eiweiß 34.2g



### 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. Die **Pizzen** 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.