



Luftige Fladenbrot-Pizza

mit marinierten Pilzen und Mangold



20-30min



2 Personen

Wer glaubt, dass zu Pizza immer ein Hefeteig gehört, sollte unbedingt unsere Fladenbrot-Pizza probieren! Wir belegen die Fladen mit marinierten Austernpilzen, Tomaten, Baby-Mangold und natürlich einer guten Portion Mozzarella! Da können wir nicht genug von bekommen!

Was du von uns bekommst

- Austernpilze, frisch
- Mozzarella ⁷
- Baby Mangold
- Tomaten (Rispen)
- Knoblauchzehe
- Fladenbrot ^{1,11}
- Balsamico Essig ¹²

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 490.0kcal, Fett 29.4g, Eiweiß 22.4g, Kohlenhydrate 29.9g



1. Pilze marinieren

Rohr auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. **Pilze** mit einem feuchten Tuch oder einer Pilzbürste reinigen, dann in dünne Streifen schneiden. 1EL des **Essigs** für den **Mangold** aufheben. Aus dem restlichen **Essig**, 1/2TL Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer und 1EL Öl eine Marinade rühren und die **Pilze** damit in einer Schüssel gut mischen und bis zum Belegen ziehen lassen.



4. Brote vorbereiten

Die **Brote** quer durchschneiden, sodass flache Fladen entstehen. Die Innenseiten mit etwas Öl bestreichen und mit den Schnittstellen der **Knoblauchstücke** einreiben. Dann ca. 4-5 Minuten im Rohr vorbacken.



2. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** vom Strunk befreien und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und der Länge einmal durchschneiden. Den **Mangold** waschen und gut abtropfen lassen, die Hälfte davon mit den **Pilzen** und der Marinade vermengen.



5. Brote belegen

Dann erst mit den marinierten **Austernpilzen** und **Mangold**, den **Tomaten** und zum Schluss dem **Mozzarella** belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Mozzarella schneiden

Den **Mozzarella** abgießen und in mundgerechte, kleine Stücke zupfen.



6. Brote backen

Die **Pizzen** im Rohr ca. 10Min. auf der untersten Schiene backen, bis der **Käse** schmilzt und die Unterseiten der **Brote** knusprig sind. Den übrigen **Mangold** mit 1EL Öl, dem übrigen **Balsamico-Essig**, Salz und Pfeffer würzen, dann entweder auf den fertigen **Pizzen** verteilen und servieren, oder als **Beilagensalat** dazu reichen.