



Getrüffelte Pizza mit Pilzen

dazu Balsamico-Zwiebeln und Walnüsse



30-40Min.



2 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 ihrem markanten Duft und feinem Geschmack peppen sie deine vegetarische Champignonpizza mit Walnüssen und feinen Balsamico-Zwiebeln so richtig auf!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Balsamicoessig ¹²
- 1 Packung Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 200g passierte Tomaten
- 1 Packung Pizzakäse
- 1 Packung Walnuskerne ¹⁵
- 1 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 1041.0kcal, Fett 49.3g, Eiweiß 39.6g, Kohlenhydrate 105.1g



1. Zwiebeln dünsten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei niedriger Hitze ca. 2-3Min. glasig dünsten. Mit dem **Balsamicoessig** ablöschen und weitere 3-4Min. garen. Die **Zwiebeln** aus der Pfanne nehmen, die Pfanne aufbewahren.



2. Champignons schneiden

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



3. Champignons braten

Die **Champignons** in der Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5-6Min. scharf anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten.



4. Teig vorbereiten

Inzwischen den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit der **1/2 der passierten Tomaten** bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Die **restlichen Tomaten** für die nächste Nudelsauce verwenden.



5. Pizza belegen und backen

Die **Champignons** und die **Zwiebeln** auf dem **Teig** verteilen und mit dem **Käse** bestreuen. Die **Pizza** im Ofen ca. 15-18Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig ist.



6. Pizza fertigstellen

Die **Walnüsse** ca. 3Min. vor Ende der Backzeit grob hacken und über die **Pizza** streuen. Die **Pizza** vor dem Servieren mit dem **Trüffelöl** nach Geschmack beträufeln. **Tipp:** Da **Trüffelöl** einen sehr intensiven Geschmack hat, am besten vorsichtig dosieren.