



## Getrüffelte Pizza mit Pilzen

dazu Balsamico-Zwiebeln und Walnüsse



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 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

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Päckchen Balsamicoessig <sup>12</sup>
- 1 Packung Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Pizzateig <sup>1</sup>
- 400g passierte Tomaten
- 2 Packungen Pizzakäse
- 1 Packung Walnuskerne <sup>15</sup>
- 1 Päckchen Trüffelöl

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen mit Umluftfunktion
- 2 Backbleche
- große 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 854.0kcal, Fett 37.1g, Eiweiß 34.2g, Kohlenhydrate 91.6g



**1. Zwiebeln dünsten**

Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen. Die **Zwiebeln** 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 die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit den **passierten Tomaten** bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



**5. Pizzen belegen und backen**

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



**6. Pizzen 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.