



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

**GEFRO GmbH & Co. KG**  
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0  
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Pizzaecken mit Pfifferlingen und Kräutern

- 6 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«
- 376 g Weizenmehl, Type 550
- 0,5 TL Salz
- 1,5 Päckchen Trockenhefe
- 125 ml lauwarmes Wasser
- Backpapier
- 1 Knoblauchzehe
- 120 g Pizzatomen, Konserve
- 1 Schalotte
- 100 g Pfifferlinge, geputzt
- 1 Kugel Büffelmozzarella, gut abgetropft
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Handvoll frische, gezupfte Kräuter, z. B. Kerbel, Basilikum, Petersilie

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Pizzaecken mit Pfifferlingen und Kräutern

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 70 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

33,7 g Fett	67,2 g Kohlenhydrate	16,5 g Eiweiß	5,6 g Ballaststoffe	639 kcal Brennwert
-------------	----------------------	---------------	---------------------	--------------------

**Pizzaecken mit Pfifferlingen und Kräutern:** Für den Teig 375 g Weizenmehl, 1/2 TL Salz und 1,5 Päckchen Hefe in eine große Schüssel geben und gut miteinander vermischen. In der Mitte eine Mulde formen und 2 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** sowie 125 ml lauwarmes Wasser zugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl unterarbeiten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 10 Minuten kräftig kneten, bis er geschmeidig und elastisch ist. Den Pizzateig in eine Schüssel geben und mit einem Tuch bedecken. Auf das Doppelte seines Volumens aufgehen lassen. Den Teig nochmals 2 Minuten kräftig durchkneten und zu einem langen Rechteck mit etwa 15 cm Breite und 60 cm Länge ausrollen.

Mit einer Gabel mehrfach einstechen und dann den Teig in Ecken schneiden. Die Teigecken auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C vorheizen.

1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken. 120 g Pizzatomen mit der gehackten Knoblauchzehe und 1 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** verrühren. Mit **GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«** abschmecken. Die Pizzaecken mit der Tomatensoße bestreichen.

1 Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden. 3 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenstreifen darin andünsten. 100 g geputzte Pfifferlinge zugeben und kurz aber kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf ein Sieb geben.

1 Kugel Büffelmozzarella in feine Würfel schneiden und auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen. Die Pizzaecken mit den Mozarellawürfeln bestreuen und die Pfifferlinge darüber verteilen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Pizzaecken für etwa 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Dann aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Mit den frischen Kräutern bestreuen und servieren.