



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du 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

Einkaufszettel

Pizzaecken mit Pfifferlingen und Kräutern

- 6 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ 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 EL 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 findest du unter 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

1 Teig vorbereiten:

375 g Weizenmehl, 1/2 TL Salz und 1,5 Päckchen Hefe in einer großen Schüssel mischen.

In der Mitte eine Mulde formen, 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra und 125 ml lauwarmes Wasser hineingeben.

Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Ist er zu klebrig, etwas Mehl zugeben.

2 Teig gehen lassen & formen:

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Min. kräftig kneten.

In eine Schüssel legen, mit einem Tuch abdecken und gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Nochmals 2 Min. durchkneten und zu einem langen Rechteck (ca. 15 cm x 60 cm) ausrollen.

Mit einer Gabel mehrfach einstechen und in Ecken schneiden.

Die Teigecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

3 Tomatensoße anrühren:

1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

120 g Pizzatomen mit dem Knoblauch und 1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra verrühren.

Mit GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia abschmecken.

Die Pizzaecken damit bestreichen.

4 Pfifferlinge anbraten:

Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

1 Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden.

3 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin andünsten.

100 g geputzte Pfifferlinge zugeben und kurz, aber kräftig anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

5 Belegen:

1 Kugel Büffelmozzarella in kleine Würfel schneiden und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Pizzatecken mit den Mozarellawürfeln belegen und die Pfifferlinge darauf verteilen.

Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

6 Backen & servieren:

Die Pizzatecken ca. 12 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

Kurz abkühlen lassen, mit frischen Kräutern bestreuen und servieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Besonders aromatisch werden die Pfifferlinge, wenn du sie vor dem Anbraten trocken abreibst - so behalten sie ihr volles Pilzaroma.

Variante: Statt Mozzarella schmeckt auch fein gewürfelter Feta oder Ricotta wunderbar auf den Pizzatecken.