



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

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 Knoblauchzehe
- 120 g Pizzatomaten, 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

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

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 × 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 Pizzatomaten 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 Pizzaecken mit den Mozarellawürfeln belegen und die Pfifferlinge darauf verteilen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

6. Backen & servieren:

Die Pizzaecken 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.