



# Pizzetta Prosciutto mit frischer Tomate

5 Minuten • 465 kcal • Tag 5 kochen • Mikrowelle erforderlich

702



Libanesisches Fladenbrot



Prosciutto



Tomatenpesto



geriebener Hartkäse



Tomate



Basilikumpaste



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab

## Kochutensilien

eine Mikrowelle

## Zutaten 2 Personen

	2P
Libanesisches Fladenbrot <b>15)</b>	2**
Prosciutto	72 g
Tomatenpesto <b>14)</b>	50 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	40 g
Tomate <b>NL   ES   MA</b>	1
Basilikumpaste	15 ml

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 200 g)
Brennwert	980 kJ/234 kcal	1946 kJ/465 kcal
Fett	7,35 g	14,58 g
- davon ges. Fettsäuren	3,15 g	6,26 g
Kohlenhydrate	19,26 g	38,23 g
- davon Zucker	1,78 g	3,53 g
Eiweiß	11,71 g	23,24 g
Salz	1,167 g	2,316 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene: 7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

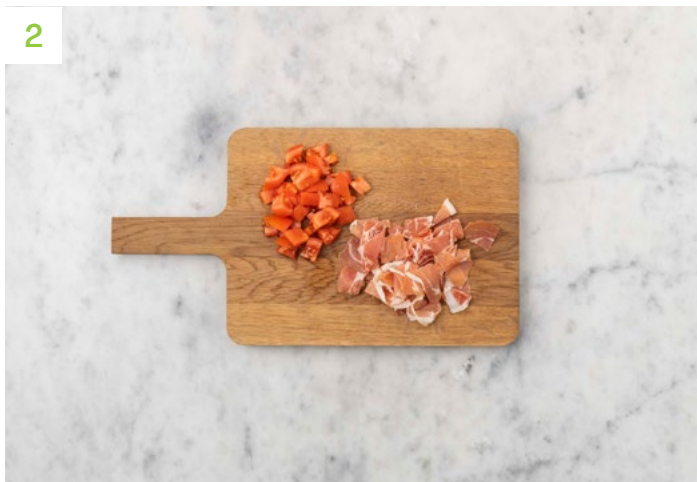
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer: NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko

1



2



3



## Zubereitung für 1 Portion:

**Fladenbrot** auf mikrowellenfestem Geschirr zubereiten, mit der Hälfte des **Tomatenpestos** bestreichen und der Hälfte des **geriebenen Hartkäses** bestreuen.

**Fladenbrot** für 45 Sek. bei 700 Watt in der Mikrowelle garen, bis das **Fladenbrot** warm und der **Käse** leicht geschmolzen ist.

## Zubereitung für 2 Portionen:

**Fladenbrot** auf mikrowellenfestem Geschirr zubereiten, mit **Tomatenpesto** bestreichen und **geriebenem Hartkäse** bestreuen.

**Fladenbrot** je für 45 Sek. bei 700 Watt in der Mikrowelle garen, bis das **Fladenbrot** warm und der **Käse** leicht geschmolzen ist.

## Zubereitung für 1 Portion:

Währenddessen die Hälfte der **Tomate** in grobe Stücke schneiden und die Hälfte des **Prosciutto** in grobe Stücke zupfen.

## Zubereitung für 2 Portionen:

Währenddessen **Tomate** in grobe Stücke schneiden.

**Prosciutto** in grobe Stücke zupfen.

## Zubereitung für 1 Portion:

**Tomatenstücke** und **Prosciutto** auf dem **Fladenbrot** verteilen und mit der Hälfte der **Basilikumpaste** garnieren.

## Zubereitung für 2 Portionen:

**Tomatenstücke** und **Prosciutto** auf dem **Fladenbrot** verteilen und mit **Basilikumpaste** garnieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen  
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

