



Mozzarella-Zucchini-Pizza

mit Mandel-Spinat-Pesto und Salat



30-40min



2 Personen

Da schlägt das Herz gleich höher, denn diese Veggie-Pizza wird am nächsten Tag auch noch gerne in der Brotbox mit zur Schule oder Arbeit genommen! Ein knuspriger Teig, ein nussiges Pesto aus Spinat, Kräutern und Mandeln, dicht mit Tomatenscheiben und Zucchini belegt und gezupften Mozzarella drüber. Ab in den Ofen, fertig!

Was du von uns bekommst

- 20g Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone ¹⁵
- 50g blanchierte Mandeln ¹⁵
- 100g Babyspinat
- 1 Zucchini
- 2 Tomaten
- 1 Mozzarella ⁷
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 50g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1116kcal, Fett 59.8g, Kohlenhydrate 106.3g, Eiweiß 34.4g



1. Pesto vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Basilikum samt Stängeln** grob zerzupfen. Den **Knoblauch** schälen und vierteln. Die **Zitrone** halbieren und auspressen.



4. Teig belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit dem **Pesto** bestreichen. Die **Zucchini** raspeln und die **Tomatenscheiben** auf dem **Pesto** verteilen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Mit dem **Mozzarella** belegen.



2. Pesto pürieren

Das **Basilikum** und den **Knoblauch** mit den **Mandeln**, 2EL Olivenöl, **1TL Zitronensaft** sowie dem **Spinat** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem glatten **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Den **Spinat** nach und nach hinzugeben.



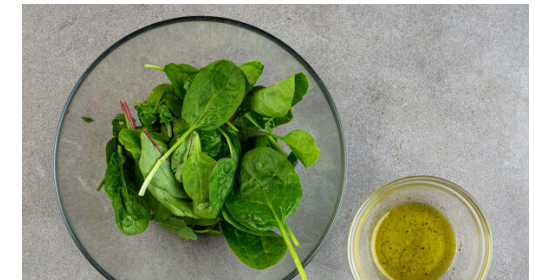
5. Pizza backen

Die **Pizza** im Ofen 20-25Min. backen, bis der **Teig** knusprig und der **Käse** goldgelb ist. Wenn der **Mozzarella** beim Backen zu viel Flüssigkeit verliert, die **Pizza** ggf. 5Min. länger im Ofen lassen.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln. In einer Schüssel leicht salzen, kurz ziehen lassen und anschließend in einem Sieb gut ausdrücken. Die **Tomaten** in 0,5-1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in grobe Stücke zupfen.



6. Salat mischen

Aus 1EL Olivenöl, dem **restlichen Zitronensaft** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** vermengen. Die **Pizza** in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.