



Mozzarella-Zucchini-Pizza

mit Mandel-Spinat-Pesto und Salat



30-40min



3-4 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
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone ¹⁵
- 50g blanchierte Mandeln ¹⁵
- 200g Babyspinat
- 2 Zucchini
- 4 Tomaten
- 2 Mozzarellas ⁷
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 100g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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 962kcal, Fett 45.3g, Kohlenhydrate 103.1g, Eiweiß 31.3g



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.



2. Pesto pürieren

Das **Basilikum** und den **Knoblauch** mit den **Mandeln**, 2EL Olivenöl, **2TL 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.



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.



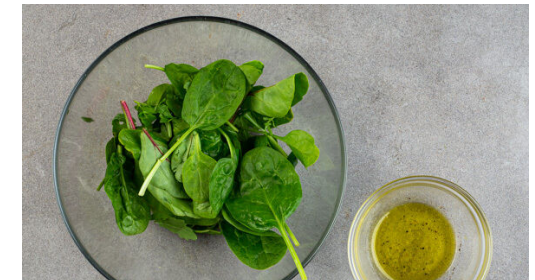
4. Teige belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit dem **Pesto** bestreichen. Die **Zucchini** raspel und die **Tomatenscheiben** auf dem **Pesto** verteilen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Mit dem **Mozzarella** belegen.



5. Pizzen backen

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



6. Salat mischen

Aus 2EL Olivenöl, dem **restlichen Zitronensaft** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** vermengen. Die **Pizzen** in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.