



Knusprige Gemüsepizza mit Oliven

überbacken mit jungem Gouda



ca. 30min



2 Personen

Lust auf Pizza? Unser teigiges Glück vom Blech hat einiges zu bieten: Frische Zucchini, herzhafte Champignons und wunderbar salzig-würzige Oliven unter einer goldgelben Käsekruste sind eine tolle Geschmackskombination, die auf ganzer Linie überzeugt. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 200g geschnittene Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1055kcal, Fett 52.1g, Kohlenhydrate 108.7g, Eiweiß 33.8g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** grob raspeln, in ein Sieb geben und mit ½TL Salz vermengen. Die **Pilze** ggf. säubern. Die **Knoblauchzehen** schälen und fein würfeln. Die ½ des **Knoblauchs** zur **Zucchini** in das Sieb geben und unterheben.



4. Pizza belegen

Die **Pizzasauce** gleichmäßig auf dem **Teig** verstreichen. Die **Zucchini** mit den Händen kräftig ausdrücken, sodass die verbliebene Flüssigkeit austreten kann. Die **Zucchini**, die **Pilze** und die **Oliven** auf dem **Teig** verteilen, gleichmäßig mit dem **Käse** bestreuen und mit 1EL Olivenöl beträufeln.



2. Sauce zubereiten

Das **Tomatenmark** mit dem **restlichen Knoblauch**, 2EL Olivenöl, 1TL Essig und 2EL Wasser zu einer **Pizzasauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Oliven** grob schneiden.



5. Pizza backen

Die **Pizza** im Ofen auf der mittleren Schiene 10-13Min. backen, bis der **Teig** knusprig und der **Käse** goldgelb zerlaufen ist. Falls die **Pizza** nach der Backzeit noch nicht ganz fertig ist, einfach ein paar Minuten länger backen und im Auge behalten.



3. Teig ausrollen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, leicht andrücken und ggf. die Kanten etwas einklappen, sodass ein **Pizzarand** entsteht.



6. Schneiden und servieren

Die **Pizza** kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit etwas (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreut servieren.