



V2: Knusprige Gemüsepizza mit Oliven

überbacken mit jungem Gouda



30-40min



3-4 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!

- 3 Zucchini
- 400g geschnittene Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 200g junger Gouda, gerieben ⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 1062kcal, Fett 52.2g,
Kohlenhydrate 109.9g, Eiweiß 34.3g



1. Gemüse vorbereiten

A rectangular pizza with a thick crust, topped with tomato sauce, green herbs, sliced mushrooms, and shredded yellow cheese, served on a metal tray.

4. Pizzen belegen

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



2. Sauce zubereiten

5. Pizzen backen

Die **Pizzen** im Ofen 10-13Min. backen, bis der **Teig** knusprig und der **Käse** goldgelb zerlaufen ist, dabei die Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Falls die **Pizzen** nach der Backzeit noch nicht ganz fertig sind, einfach ein paar Minuten länger backen und im Auge behalten.



3. Teige ausrollen

A rectangular tart with a golden-brown crust, topped with a mixture of mushrooms, green herbs, and melted cheese, served on a white rectangular plate.

6. Schneiden und servieren

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