



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 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

- 40g frisches Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung blanchierte Mandeln 15
- 1 Packung Babyspinat
- 2 Zucchini
- 4 Tomaten
- 2 Mozzarellas 7
- 2 Packungen Pizzateig 1
- 1 Packung gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 959.0kcal, Fett 41.7g, Eiweiß 39.8g, Kohlenhydrate 100.4g



1. Pesto vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Basilikumblätter** abzupfen. Den **Knoblauch** schälen und vierteln. Die **Zitrone** halbieren und auspressen.



2. Pesto pürieren

Die **Basilikumblätter** und den **Knoblauch** mit den **Mandeln**, 2EL Olivenöl, 1-2TL **Zitronensaft** sowie dem **Spinat** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren, bis ein cremiges **Pesto** entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Den **Spinat** nach und nach hinzugeben.



3. Gemüse 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. Pizza belegen

Den **Pizzateige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit dem **Pesto** bestreichen. Die **Zucchini** raspeln und die **Tomatenscheiben** auf dem **Pesto** verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem **Mozzarella** belegen.



5. Pizza 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 Pizza ggf. 5Min. länger im Ofen zu lassen.



6. Salat mischen

Den **Salat** mit dem **restlichen Zitronensaft**, 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer mischen und mit den **Pizzen** servieren.