



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!

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

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Sieb

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

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



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. 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 1 EL Olivenöl beträufeln.



2. Sauce zubereiten

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

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