



RS-KF Knusprige Zucchinipizza mit Oliven

überbacken mit Käse



30-40min



4 Portionen

Lust auf Pizza, aber bitte vegetarisch? Nichts leichter als das! Unser Rezept hat einiges zu bieten: Frische Zucchini und wunderbar salzig-würzige Oliven sorgen für gemüsige Gemütlichkeit und sind eine tolle Geschmackskombination, die auf ganzer Linie überzeugt. Zum Schluss streuen wir noch ein bisschen Käse darüber, und fertig ist das teigige Glück vom Blech. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 3 Knoblauchzehen
- 3 Zucchini
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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 885kcal, Fett 37.3g, Kohlenhydrate 105.8g, Eiweiß 25.5g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zucchini** grob reiben, mit der **½ des Knoblauchs** in ein Sieb geben und mit 1TL Salz vermengen, dann beiseitestellen. Die **Oliven** grob schneiden.



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** und die **Oliven** auf den **Teigen** verteilen, gleichmäßig mit dem **Käse** bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.



2. Sauce zubereiten

Das **Tomatenmark** mit dem **restlichen Knoblauch**, 4EL Olivenöl, 2TL Essig und 4EL Wasser zu einer **Pizzasauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pizzen backen

Die **Pizzen** im Ofen 15-20Min. backen, bis der **Teig** knusprig und der **Käse** goldgelb ist, dabei die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Die **Pizzen** kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.



3. Teige ausrollen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, leicht andrücken und ggf. die Kanten etwas einklappen, sodass ein **Pizzarand** entsteht.



6. Erst so, dann so

Wer nicht so auf Käsedecke steht und seine Pizzatoppings beim Essen gern im Blick hat, kann natürlich auch erst den Käse auf den mit Sauce bestrichenen Teig streuen und dann mit dem Gemüse abschließen. Oder die Reihenfolge anderweitig verändern – ist ja auch egal, denn am Ende vereinen sich die verschiedenen Aromen und Texturen ja sowieso zu einem Geschmackserlebnis sondergleichen.