



RS-KF Knusprige Zucchinipizza mit Oliven

überbacken mit Käse



ca. 30min



2 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

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zucchini
- 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 986kcal, Fett 44.7g, Kohlenhydrate 108.3g, Eiweiß 32.0g



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. Pizza belegen

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



2. Sauce zubereiten

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



5. Pizza backen

Die **Pizza** im Ofen 15-20Min. backen, bis der **Teig** knusprig und der **Käse** goldgelb ist. Die **Pizza** kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreut servieren.



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. 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.