



Gemüsepizza mit Zucchini und Datteln

und zartschmelzendem Mozzarella



ca. 30min



3-4 Personen

Pizza geht eigentlich immer: backen, teilen, genießen! Aber Obst auf Pizza – schmeckt das denn? „Ja, klar!“, sagen wir und liefern mit dieser Pizza den Beweis: Auf dem krossen Pizzaboden tummeln sich fruchtige Tomaten, zarte Zucchini und cremiger Mozzarella – da passen die nussig-süßen Dattelstückchen prima mit ins Bild – äh, in die Tomatensauce. Also: ab ans Blech und ausprobieren! Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 75g getrocknete Datteln
- 2 Zucchini
- 2 Mozzarellas ²
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 250g Kirschtomaten
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- kleiner Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 970kcal, Fett 37.3g, Kohlenhydrate 120.3g, Eiweiß 30.8g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Datteln** in 150ml heißem Wasser einweichen. 2 Knoblauchzehen schälen und grob würfeln.



2. Zucchini schneiden

Die **Zucchini** mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden, dabei regelmäßig drehen. Das Innere der **Zucchini** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **gesamte Zucchini** mit 2EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und mit den Fingern in grobe Stücke zupfen.



3. Sauce köcheln

Die **Datteln** in ein Sieb abgießen, dabei die **Flüssigkeit** auffangen. Den Knoblauch in einem kleinen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 30Sek.-1Min. anbraten. Das **Tomatenmark**, die **Dattelflüssigkeit**, 1EL Balsamicoessig, 1 kräftige Prise Salz und 1TL Zucker zugeben und ca. 5Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eindickt. Mit Salz und Zucker abschmecken.



4. Pizzen belegen

Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, mit der **Sauce** bestreichen und mit der **Zucchini**, den **Tomaten** und den **Datteln** belegen. Den **Mozzarella** gleichmäßig darauf verteilen.



5. Pizzen backen

Die **Pizzen** im Ofen ca. 15Min. backen, bis der **Teig** knusprig und der **Käse** goldgelb ist, dabei die Bleche ggf. nach der Hälfte der Backzeit tauschen. Die **Pizzen** in Stücke schneiden, anrichten und servieren.



6. Königskraut

Basilikum ist ein Standardkraut in der italienischen Küche und setzt so manchem Gericht die Krone auf - wer noch ein paar Blättchen zuhause hat, kann sie auch hier verwenden und die Pizza noch weiter veredeln. Aber Vorsicht: Die Blätter sollten erst nach dem Backen auf der Pizza verteilt werden, sonst werden sie welk und verlieren ihr frisches Aroma!