



## Mozzarella-Zucchini-Pizza

mit Mandel-Spinat-Pesto und Salat



30-40min



2 Personen

Da schlägt das Herz gleich höher, denn diese Veggie-Pizza wird am nächsten Tag auch noch gerne in der Brotbox mit zur Schule oder Arbeit 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

- 30g frisches Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung blanchierte Mandeln <sup>15</sup>
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Zucchini
- 2 Tomaten
- 1 Mozzarella <sup>7</sup>
- 1 Packung Pizzateig <sup>1</sup>
- 1 Packung gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1080kcal, Fett 52.4g, Kohlenhydrate 101.8g, Eiweiß 43.1g



### 1. Pesto vorbereiten

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



### 2. Pesto pürieren

Die **Basilikumblätter** und den **Knoblauch** mit den **Mandeln**, 2EL Olivenöl, 1TL (hellem) Essig 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 Schichten schneiden. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in grobe Stücke zupfen.



### 4. Pizza belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit dem **Pesto** bestreichen. Die **Zucchiniraspel** und die **Tomatenscheiben** auf dem **Pesto** verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem **Mozzarella** belegen.



### 5. Pizza backen

Die **Pizza** 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 lassen.



### 6. Salat mischen

Aus 1EL Olivenöl, 1-2TL Essig sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** vermengen. Die **Pizza** in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.