



RS Zucchini-Auberginen-Pizza mit Speck

und frischem Mozzarella

 ca. 1h  8 Portionen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst – unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 4 Zucchini
- 3 Auberginen
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 4 Mozzarellas²
- 4 Pck. Pizzateig¹
- 2 Pck. Speckwürfel

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2-4 Backbleche
- große Pfanne

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen. // Kein Backpapier verwenden, da es bei Verwendung der Grillfunktion leicht Feuer fangen kann.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1014kcal, Fett 46.4g, Kohlenhydrate 110.4g, Eiweiß 34.1g



1. Gemüse rösten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Zucchini** und die **Auberginen** in dünne Scheiben schneiden, mit 6EL Olivenöl sowie je 1TL Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig auf zwei Backblechen verteilen und 8-15Min. rösten, bis es weich und leicht gebräunt ist. Die Position der Bleche nach der Hälfte der Backzeit tauschen. Ggf. portionsweise vorgehen.



2. Sauce herstellen

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 30Sek. duftend anrösten. Die **passierten Tomaten**, je 1TL Salz und Pfeffer sowie ½TL Zucker zugeben und bei niedriger Hitze bis Schritt 4 köcheln lassen.



3. Toppings vorbereiten

Das **Gemüse** nach Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen, mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und beiseitestellen. Die Ofentemperatur auf 220°C (200°C Umluft) reduzieren. Die **Mozzarellas** abgießen und in mundgerechte Stücke zupfen.



4. Pizzen belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf je 1 Backblech ausrollen und gleichmäßig mit der **Tomatensauce** bestreichen, dabei ca. 1cm zum Rand freilassen. Den **Mozzarella**, das **Ofengemüse** und die **Speckwürfel** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen. Solltest du nur 2 Backbleche besitzen, kannst du die anderen beiden **Teige** auf der Arbeitsfläche belegen.



5. Pizzen backen

Die **Pizzen** im Backofen 15-20Min. backen, bis der **Teig** knusprig und der **Mozzarella** goldbraun und geschmolzen ist, dabei die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



6. Anrichten & servieren

Die **Pizzen** aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und servieren. Solltest du nur 2 Backbleche besitzen, kannst du **je 2 Pizzen** gleichzeitig backen und servieren.