



Knusprige Gemüsepizza mit Oliven

überbacken mit jungem Gouda



30-40min



4 Portionen

Lust auf Pizza? Unser teigiges Glück vom Blech hat einiges zu bieten: Frische Zucchini, herzhafte Champignons und wunderbar salzig-würzige Oliven unter einer goldgelben Käsekruste sind eine tolle Geschmackskombination, die auf ganzer Linie überzeugt. Guten Appetit!

- 2 Zucchini
- 500g Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 200g junger Gouda, gerieben ²

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

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

Energie 1053kcal, Fett 52.1g,
Kohlenhydrate 108.3g, Eiweiß 33.7g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** reiben, in ein Sieb geben und mit 1TL Salz vermengen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Knoblauchzehen** schälen und fein würfeln. Die **½ des Knoblauchs** zur **Zucchini** in das Sieb geben und unterheben.



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**, die **Pilze** und die **Oliv**en auf den **Teigen** verteilen, gleichmäßig mit dem **Käse** bestreuen und jeweils mit 1 EL 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. Die **Oliven** grob schneiden.



5. Pizzen backen

Die **Pizzen** im Ofen 10-13Min. backen, bis der **Teig** knusprig und der **Käse** goldgelb zerlaufen ist, dabei die Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Falls die **Pizzen** nach der Backzeit noch nicht ganz fertig sind, einfach ein paar Minuten länger backen und im Auge behalten.



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. Schneiden und servieren

Die **Pizzen** kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit etwas (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreut servieren.