



## Knusprige Gemüsepizza mit Oliven

überbacken mit jungem Gouda



ca. 30min



2 Portionen

Lust auf Pizza? Unser teiges 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!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 250g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 1 Pck. Pizzateig<sup>1</sup>
- 100g junger Gouda, gerieben<sup>2</sup>

## 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 1055kcal, Fett 52.1g, Kohlenhydrate 108.7g, Eiweiß 33.8g



### 1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** grob raspeln, in ein Sieb geben und mit  $\frac{1}{2}$ TL Salz vermengen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Knoblauchzehen** schälen und fein würfeln. Die **1/2 des Knoblauchs** zur **Zucchini** in das Sieb geben und unterheben.



### 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**, die **Pilze** und die **Oliven** auf dem **Teig** verteilen, gleichmäßig mit dem **Käse** bestreuen und mit 1EL Olivenöl beträufeln.



### 2. Sauce zubereiten

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



### 5. Pizza backen

Die **Pizza** im Ofen auf der mittleren Schiene 10-13Min. backen, bis der **Teig** knusprig und der **Käse** goldgelb zerlaufen ist. Falls die **Pizza** nach der Backzeit noch nicht ganz fertig ist, einfach ein paar Minuten länger backen und im Auge behalten.



### 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. Schneiden und servieren

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