



Zucchini-Auberginen-Pizza mit Speck und frischem Mozzarella



ca. 1h



4 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt – und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest – 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

- 2 Zucchini
- 1 Aubergine
- 2 Knoblauchzehen
- 400g passierte Tomaten
- 2 Mozzarellas²
- 2 Pck. Pizzateig¹
- 1 Pck. Speckwürfel

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroße Pfanne

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

Kochtipp

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 989kcal, Fett 45.6g, Kohlenhydrate 108.5g, Eiweiß 31.1g



1. Gemüse rösten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Zucchini** und die **Aubergine** in dünne Scheiben schneiden. Das **Gemüse** mit 3EL Olivenöl sowie je ½TL 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.



4. Pizzen belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf 2 Backblechen 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.



2. Sauce zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 30Sek. duftend anrösten. Die **passierten Tomaten**, je ½TL Salz und Pfeffer sowie 1 kräftige Prise Zucker zugeben und bei niedriger Hitze bis Schritt 4 köcheln lassen.



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.



3. Mozzarella zerkleinern

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.



6. Anrichten und servieren

Die **Pizzen** aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und servieren.