



## Zucchini-Auberginen-Pizza mit Speck

und frischem Mozzarella



ca. 1h



8 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

- 4 Zucchini
- 3 Auberginen
- 3 Knoblauchzehen
- 800g passierte Tomaten
- 4 Mozzarellas<sup>2</sup>
- 4 Pck. Pizzateig<sup>1</sup>
- 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

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 980kcal, Fett 43.8g, Kohlenhydrate 110.2g, Eiweiß 31.3g



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.



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: 030 208 480 510  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    #marleyspooning



2. Sauce zubereiten

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.



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. Solltest du nur 2 Backbleche besitzen, kannst du **je 2 Pizzen** gleichzeitig backen und servieren.