



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



2. Sauce zubereiten



3. Mozzarella zerkleinern



4. Pizzen belegen



5. Pizzen backen



6. Anrichten und servieren

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.

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.