



## RS Pizza Vegetaria mit Bazlama

dazu Salat mit Zucchini und Walnüssen

⌚ 30-40min

🍴 4 Portionen

Leichtigkeit ist etwas Wunderbares, nicht nur im Leben, sondern auch im Magen. Zeit, dass sich altbekannte Wohlfühlgerichte in neuem Glanz zeigen! Heute: Pizza! Mit einem knusprigen Boden aus Bazlama-Pfannenbrot und einem vegetarischen Belag aus Paprika, Zucchini, Mozzarella und aromatischem Basilikum. Dazu gibt es einen frischen Salat mit leckerem Dressing und Walnüssen. Leicht gemacht – schnell verputzt!

## Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Tomatensauce mit Basilikum
- 2 Zucchini
- 2 Pck. Bazlama-Pfannenbrot<sup>1</sup>
- 2 Mozzarellas<sup>2</sup>
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt<sup>2</sup>
- 100g gemischter Salat
- 20g Basilikum
- 50g Walnusskerne<sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4TL Honig
- 2TL Senf<sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Backpapier
- Sparschälere

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

## Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 660kcal, Fett 33.9g, Kohlenhydrate 62.3g, Eiweiß 25.7g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen, in dünne Streifen schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer einreiben. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken, dann mit der **Tomatensauce**, 2TL Honig und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



### 4. Pizzen backen

Den **Hartkäse** fein hacken und auf den **Brot** verteilen. Die **Bazlama-Pizzen** im Ofen ca. 6Min. backen, bis die Ränder goldbraun sind und der **Käse** geschmolzen ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



### 2. Zucchini schneiden

Die **Paprika** im Ofen 6-8Min. backen, bis sie beginnt, weich zu werden. Inzwischen die **Zucchini** mit einem Sparschäler rundum in breite Streifen schneiden, das **weiche Kerngehäuse** quer in dünne Scheiben schneiden.



### 3. Brote belegen

Die **Brote** horizontal halbieren und die Schnittflächen mit der **Tomatensauce** bestreichen. Den **Mozzarella** in kleine Stücke zupfen. Die **Paprika**, die **Zucchinischeiben aus dem Kerngehäuse** und den **Mozzarella** gleichmäßig auf den **Brot** verteilen. Das Backpapier entfernen und die **Brote** auf das Backblech sowie ein zweites Backblech legen.



### 5. Salat zubereiten

Inzwischen 2EL Olivenöl, 1EL Essig, 2TL Honig und 2TL Senf zu einem **Dressing** verrühren. Die **Zucchinistreifen** und den **gemischten Salat** mit dem **Dressing** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



### 6. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** ca. 2Min. vor Ende der Backzeit neben den **Pizzen** im Ofen anrösten, anschließend über den **Salat** streuen. Die **Pizzen** mit dem **Basilikum** garnieren und mit dem **Salat** servieren.