



## Schnelle „Tortilla-Pizza“ mit Bacon

belegt mit Zucchini und Lauch



ca. 25min



2 Portionen

Heute gibt es etwas ziemlich Geniales: Pizzen aus Tortillas! Hier muss niemand lange Teig kneten, denn die kreisrunden Fladen eignen sich perfekt für diesen schnellen Küchentrick und werden ratzfatz zu aromatischen Pizzen umfunktioniert. Perfekt für alle, die zwar eigentlich gerne kochen, aber manchmal dann doch ein bisschen träge sind – so wie wir. Mit Bacon, Zucchini und Lauch belegt sind sie auch geschmacklich der Renner!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 1 Stange Lauch
- 1 Pck. Baconscheiben
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Pck. Tortillas <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
- Alufolie
- 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 788kcal, Fett 46.2g, Kohlenhydrate 59.8g, Eiweiß 31.1g



### 1. Zucchini raspeln

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** grob raspeln, in einem Sieb mit etwas Salz vermischen und ziehen lassen.



### 2. Lauch schneiden

Den **Lauch** in möglichst dünne Ringe schneiden. Den **Bacon** in dünne Streifen schneiden.



### 3. Pizzasauce zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Tomatenmark** mit dem **Knoblauch**, der **Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl, 1TL Essig und 3-4EL Wasser zu einer **Pizzasauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 4. Tortillas belegen

Ein Backblech mit Alufolie auslegen und **2 Tortillas** darauflegen. Die **Tortillas** gleichmäßig bis zum Rand mit der **½ der Pizzasauce** bestreichen und mit der **½ der Zucchini**, der **½ des Lauchs** und der **½ des Bacons** belegen. Die **Pizzen** mit der **½ des Käses** bestreuen und mit etwas Salz würzen.



### 5. Tortilla-Pizzen backen

Die **Pizzen** im Ofen 4-6Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist und die **Tortillas** leicht bräunen. **2 weitere Tortillas** auf die gleiche Weise mit den **restlichen Topping-Zutaten** belegen und backen.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Tortilla-Pizzen** nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.