



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 Mozzarellas²
- 4 Pck. Pizzateig¹
- 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. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#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.



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.



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.



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.