



## Schnelle „Tortilla-Pizza“ mit Bacon

belegt mit Zucchini und Lauch



ca. 25min



4 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

- 2 Zucchini
- 2 Stangen Lauch
- 2 Pck. Baconscheiben
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Pck. Tortillas <sup>1</sup>
- 200g junger Gouda, gerieben <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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 59.7g, 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**, 4EL Olivenöl, 2TL Essig und 6-8EL Wasser zu einer **Pizzasauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**4. Tortillas belegen**

Für die ersten **4 Pizzen** zwei Backbleche mit Alufolie auslegen und jeweils **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. Die **übrigen 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.