



Zucchinipizza mit Kräuter-Crème-fraîche

mit roten Zwiebeln



ca. 25min



4 Portionen

Gutes kann so einfach sein. Das haben wir bei Marley Spoon schon oft genug bewiesen, und auch heute bleiben wir diesem Ansatz treu. Du zauberst eine leicht mediterran anmutende, knusprige Pizza mit Zucchiniwürfeln und roten Zwiebeln. Darunter schlummert milde Crème fraîche, die vorher mit einem raffinierten Knoblauch-Kräuter-Mix gepimpt wird. Dann heißt es nur noch: Zurücklehnen, abwarten, genießen!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 2 Zucchini
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 795kcal, Fett 30.6g,
Kohlenhydrate 105.2g, Eiweiß 19.1g



1. Teige ausrollen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen.



2. Gemüse schneiden

Die **Zucchini** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



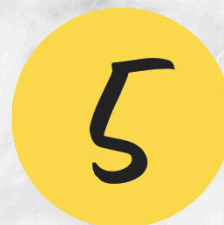
3. Crème fraîche würzen

Die **Crème fraîche** mit der **Gewürzmischung** verrühren und gleichmäßig auf die **Teige** verstreichen.



4. Pizzen belegen

Die **Zucchini** und die **Zwiebeln** auf den **Teigen** verteilen. Mit je 2TL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Pizzen backen

Die **Pizzen** im Ofen 12-20Min. backen, bis der **Teig** knusprig und goldbraun ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Die **Zucchini-pizzen** in Stücke schneiden und servieren.



6. Einer geht noch

Trauriges Gemüse im Kühlschrank? Lustige Oliven im Regal? Vielleicht findest du ja den einen oder anderen Kandidaten, dem du eine Karriere auf unserer Pizza zutrauen würdest. Letztlich entscheidet dein Geschmack. Ob Karotte, Mais oder Paprika – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Empfindliche Gesellen wie Blattsalate oder Rucola ggf. erst nach dem Backen darübergeben. Guten Appetit!