MARLEY SPOON



Schnelle „Tortilla-Pizza“ mit Bacon

belegt mit Zucchini und Lauch

ca. 25min 3 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
- 1 Stange Lauch
- 2 Pck. Baconscheiben
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 8 Tortillas [1]
- 200g junger Gouda, gerieben [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenwaage
- Küchenreibe
- Alufolie
- Sieb

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 782kcal, Fett 46.7g, Kohlenhydrate 58.3g, Eiweiß 30.0g



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. **150g Bacon** in dünne Streifen schneiden.



3. Pizzasauce zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. **1½ Dosen Tomatenmark** mit dem **Knoblauch**, der **Gewürzmischung**, 3EL Olivenöl, 1½TL Essig und 5–6EL Wasser zu einer **Pizzasauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Tortillas belegen

Für die ersten **3 Pizzen** ein Backblech mit Alufolie auslegen und **3 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 insgesamt **75g Käse** 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. **3 weitere Tortillas** auf die gleiche Weise belegen und backen.



6. Anrichten und servieren

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

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. **#marleyspooning**