

Zucchini Pizza

Zutaten für 1 Blech voller kleiner Zucchini-Pizzen:

- 1 Zucchini (mittelgroß)
- passierte Tomaten
- Oregano
- beliebige Toppings (Pizzabelag wie Tomaten, Zwiebel, Paprikawürfel, Knoblauch aber auch Schinken, Salami oder Mais)
- Mozzarella (oder Gouda zum Überbacken)



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

So machst du die Zucchini-Pizza selber

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Wasche die Zucchini, trockne sie ab und schneide sie in Scheiben.
3. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe sie 8 Minuten im Ofen vor.
4. Bestreiche sie anschließend dünn mit passierten Tomaten, streue etwas Oregano darüber und belege sie anschließend nach Herzenslust. Vergiss dabei den Käse nicht.
5. Backe deine Zucchini-Pizzen nun im Ofen, bis der Käse die gewünschte Bräune erreicht hat. Stelle dafür auf deinem Ofen die Pizza- oder Grillstufe ein oder erhöhe die Temperatur auf 225°C Ober- und Unterhitze.
6. Lasst es euch schmecken! Ich gebe immer gern noch etwas frisches Basilikum auf die kleinen GemüsepiZZen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

