

Naan-Pizza mit Zucchini und Ricotta

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Pizzen

2 Naan-Fladenbrote
100 g Ricotta
1 Zucchini
1 Zitrone
4 Zweig(e) Basilikum
2 Knoblauchzehen
1 Teelöffel Oregano
1 Teelöffel rote Paprikaflocken
3 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Hier kommt nicht nur die knackige Zucchini aus der heißen Pfanne, sondern auch dein Pizzaboden. Belege das Naan-Fladenbrot mit Zucchini, Knoblauch und Kräutern und gebe zum Schluss noch einige Kleckse cremigen Zitronen-Ricotta drüber - dann nochmal kurz ab in den Ofen damit. Super einfach und super lecker!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Knoblauch schälen und hacken. Basilikumblätter abzupfen und hacken. Zitrone waschen und Schale abreiben. Zucchini in Scheiben

schneiden und die Scheiben bei Bedarf halbieren.

- 2 -

Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Zucchini 1-2 Minuten anbraten. Knoblauch, Basilikum, Oregano und Paprikaflocken hinzugeben und 2 Minuten mit anbraten.

- 3 -

Für die Ricottacreme Ricotta und Zitronenschale in einer Schüssel miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Naan mit Zucchini-Topping belegen. Ein paar Teelöffel Ricottacreme auf der Pizza verteilen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 3 Minuten im heißen Ofen backen.