

Knusprige Pizza mit buntem Grillgemüse

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Pizzen

400 g Pizzateig
1 grüne Zucchini
1 gelbe Zucchini
1 Aubergine
150 g Kirschtomaten
2 rote Zwiebeln
100 ml Pizzasauce
200 g Mozzarella
150 g Champignons
1/2 Bund Basilikum
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Pizzastein
Grillpfanne
Gemüsehobel

- 1 -

Pizzastein in den Backofen stellen und auf 220 °C Umluft ca. 1 Stunde vorheizen.

- 2 -

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Aubergine und Zucchini in Scheiben hobeln. Auberginenscheiben kräftig salzen und auf Küchenpapier ca. 20 Minuten entwässern. Kirschtomaten halbieren. Pilze putzen und vierteln. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden

- 3 -

Pizzateig in gleich große Portionen teilen, dünn ausrollen und Pizzen mit Sauce bestreichen. Mit Mozzarella und Zwiebeln belegen und Salz und Pfeffer würzen. Jede Pizza einzeln zubereiten, dazu auf vorgeheizten Pizzastein geben und 10-15 Minuten im heißen Ofen backen.

- 4 -

Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Aubergine, Pilze und Zucchini separat jeweils 4-6 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen. Basilikum fein hacken.

- 5 -

Kross gebackene Pizzen mit Aubergine, Zucchini, Pilzen und Kirschtomaten belegen. Mit Basilikum bestreuen.

Italienischer Pizzateig trifft Veggie-Power aus der Grillpfanne! Verpass kross gebackenem Pizzaboden ein kunterbuntes Topping aus gegrillter Aubergine, Zucchini und bunten Kirschtomaten. Mehr Sommer auf einer Pizza geht nicht.