

GAUMENSPIELEREI



ZUCCHINI-PIZZA

1 Pizza (Größe je nach Größe der Zucchini)

ZUTATEN:

1 große Zucchini
4 EL geriebener Mozzarella
5 EL geriebener Parmesan
1 Ei
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Basilikum getrocknet
4-5 EL Tomatensoße
1 Kugel Mozzarella
Basilikum frisch

ZUBEREITUNG:

1. Zucchini waschen und grob raspeln. Etwas salzen und für ca. 30 Minuten beiseite stellen bis sie ordentlich Wasser abgegeben haben.
2. Backofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.
3. Nun die Zucchini in einem Geschirrtuch oder Mulltuch fest ausdrücken sodass kein Wasser mehr drinnen bleibt.
4. Dann die Zucchini mit Mozzarella, Parmesan, Ei und den Gewürzen vermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zu einem runden Pizzaboden formen. Gut flach drücken. Dann im Backofen ca. 20 Minuten backen bis der Rand schön goldig wird.
5. Den Pizzaboden herausnehmen, mit der Tomatensoße bestreichen, mit Mozzarella belegen und nochmal ca. 10 Minuten backen.
6. Zum Schluss Basilikumblätter waschen und drauflegen.

WWW.GAUMENSPIELEREI.AT