

Rezept

# Pizza vegetale

Ein Rezept von Pizza vegetale, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Tomatenpüree	<b>1 EL</b> Tomatenmark
<b>2 TL</b> Zucker	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>je 1 TL</b> getrockneter Rosmarin und Oregano	<b>2 EL</b> TK-Zwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	Salz
<b>1</b> Pfeffer	<b>1 Packung</b> Fertig-Pizzateig (400 g; aus dem Kühlregal)
<b>1</b> kleiner Zucchini	<b>200 g</b> Ziegengouda (in Scheiben)
<b>150 g</b> marinierte Auberginenscheiben (Fertigprodukt)	<b>50 g</b> schwarze Oliven (ohne Stein)
<b>1 Handvoll</b> Basilikumblättchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen (1 Backblech) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 585 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen. Für die Sauce Tomatenpüree, Tomatenmark, Zucker, Öl, Kräuter und Zwiebeln verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Teig mit dem Papier auf einem Backblech ausbreiten. Die Sauce auf dem Teig verteilen.
3. Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Käsescheiben vierteln. Die Pizza zunächst mit Ziegengouda, dann mit Zucchini- und Auberginenscheiben sowie Oliven belegen.
4. Die Pizza im heißen Backofen (Mitte, Umluft 220°) je nach Packungsanleitung in 15-20 Min. knusprig backen. Basilikum nach Belieben grob hacken und kurz vor Ende der Backzeit über die Pizza streuen.