Rezept

Bunter Pizza-Auflauf

Ein Rezept von Bunter Pizza-Auflauf, am 20.04.2024

Zutaten

100 g	altbackenes Vollkornbrot
100 g	Zucchini
1	kleine Dose gehackte Tomaten (400 g)
	Pfeffer
1/2 Kugel	Mozzarella
	Öl für die Auflaufform
1 EL	Olivenöl
1	kleine Dose Mais (140 g Abtropfgewicht)
	Salz
1 TL	Pizzagewürz
30 g	Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform mit Öl ausreiben.

2. Das Brot in grobe Würfel schneiden. Den Boden der Auflaufform damit auslegen und mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen unter dem Grill knusprig grillen.

3. Inzwischen die Zucchini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Mais abgießen. Zucchini mit Mais und Tomaten mischen und mit Salz, Pfeffer und Pizzagewürz würzen.

4. Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Parmesan reiben.

5. Die Gemüsesauce und dann den Käse über dem Brot verteilen. Alles im heißen Backofen (Mitte; Umluft 180°) 20 Min. backen.