

Rezept

Gemüsepizza mit Pesto

Ein Rezept von Gemüsepizza mit Pesto, am 29.06.2026

Zutaten

450 g TK-Hefeteig (3 Platten)	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
400 g stückige Tomaten (Dose)	1 Pck. TK-italienische Kräuter (50 g)
Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	Mehl zum Arbeiten
ca. 450 g TK-Mischgemüse (z. B. Erbsen, Lauch, Brokkoli, grüne Bohnen, Möhren)	200 g TK-Champignonscheiben
Pfeffer	Salz
1 EL Olivenöl	200 g Mozzarella
1 Knoblauchzehe	1 Bund Basilikum
Pfeffer	1/2 TL Meersalz
4 EL frisch geriebener Parmesan	75 ml kalt gepresstes Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

Zubereitung

1. Hefeteigplatten nebeneinander legen, in 30 Min. vollständig auftauen lassen. Dann zu einer Kugel formen, gut durchkneten und an einem warmen Ort abgedeckt 15 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Tomatensauce Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und im heißen Öl andünsten. Tomaten dazugeben, gefrorene Kräuter einrühren. Alles erhitzen und bei schwacher Hitze 10 Min. offen garen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
3. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, ein Backblech (ca. 40 x 30 cm) damit auslegen. Für den Belag das gefrorene Mischgemüse bei starker Hitze 2-3 Min. anbraten.
4. Den Teig mit der Tomatensauce bestreichen. Gemüse und gefrorene Pilze darauf verteilen, salzen und pfeffern. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und darauflegen. Pizza mit dem Öl beträufeln. Im heißen Ofen (unten; Umluft Mitte) 18-20 Min. backen.
5. Inzwischen für das Pesto Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und abreiben. Knoblauch schälen und grob hacken. Basilikum, Knoblauch und Salz im Blitzhacker fein pürieren, dabei das Öl nach und nach einlaufen lassen. Parmesan in kleinen Portionen unterheben. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Klecksen auf der fertigen Pizza verteilen.