

Rezept

Mini-Zucchini-Pizzen

Ein Rezept von Mini-Zucchini-Pizzen, am 07.11.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1 dicker Zucchini | 60 g Tomatenmark (ohne Zucker) |
| Salz | Pfeffer |
| 2 EL Kräuter der Provence | 80 g geriebener Mozzarella |

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal, 10 g F, 11 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zucchini waschen, putzen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Zucchinoscheiben auf dem Backblech auslegen.
2. Das Tomatenmark mit 2 EL Wasser glatt verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatensauce mit den Kräutern der Provence abrunden.
3. Die Tomatensauce auf den Zucchinoscheiben verteilen und den geriebenen Mozzarella darüberstreuen. Die Mini-Pizzas im Ofen (Mitte) 10 Min. backen, bis der Käse zerlaufen und goldbraun ist.