Rezept

Pizza mit Zucchini und Schinken

Ein Rezept von Pizza mit Zucchini und Schinken, am 01.06.2025

Zutaten

300 g	Zucchini
1 Stück	Bio-Zitronenschale (etwa 2 cm)
2 EL	kleine Kapern
	Pfeffer
1	fertig ausgerollter Pizzateig (400 g, auf Backpapier, aus dem Kühlregal)
150 g	gekochter Schinken
1 EL	gehackte TK-Petersilie
	Salz
200 g	stückige Tomaten (aus der Dose)
100 g	mittelalter Bergkäse oder junger Pecorino
1 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 250 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 220 Grad).

2. Die Zucchini waschen, putzen und auf einer Küchenreibe grob raspeln. Schinken in breite Streifen schneiden. Die Zitronenschale fein hacken. Die Zucchini mit dem Schinken, der Zitronenschale, der Petersilie und eventuell den Kapern mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Pizzateig auseinanderrollen und mitsamt dem Backpapier aufs Backblech legen. Mit den Tomaten bestreichen und die Zucchinimischung gleichmäßig darauf verteilen. Käse von der Rinde befreien, grob raspeln und aufstreuen. Das Olivenöl darüberträufeln.

4. Die Zucchini-Schinken-Pizza im Ofen (Mitte) etwa 13 Minuten backen, bis sie schön gebräunt ist. In Stücke schneiden und servieren.