Rezept

Raclette-Zucchinipizza

Ein Rezept von Raclette-Zucchinipizza, am 12.10.2024

Zutaten

Für die Tomatensauce

- **200 g** gehackte Tomaten (aus der Dose)
- **1 EL** Olivenöl
- Pfeffer
- **1 TL** getrockneter Oregano
- Salz

Für den Belag

- **250 g** Zucchini
- **250 g** Mozzarella
- Salz

Für die Würzmischung

- **1/2** Bio-Zitrone
- **1 Bund** Petersilie
- Salz
- **2** Knoblauchzehen
- **1/2 TL** Chiliflocken

Für den Boden

- **1** frischer Pizzateig (ca. 400 g aus dem Tiefkühlregal)
- **2 EL** Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal, 27 g F, 21 g EW, 48 g KH

Zubereitung

1. Die Tomaten mit Oregano, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einem Topf erhitzen. Die Sauce offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. einkochen lassen, dann mit dem Stabmixer pürieren. Abkühlen lassen.

2. Die Zucchini waschen, putzen und grob raspeln. In einer Schüssel mit ½ TL Salz mischen und 10 Min. stehen lassen. Dann die Flüssigkeit, die sich in der Schüssel gebildet hat, abgießen. Zwischendurch den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

3. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale dünn abschneiden. Den Knoblauch schälen. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Alles fein hacken, dann die Würzmischung unter die Zucchini rühren. Mit Chiliflocken und Salz abschmecken.

4. Den Pizzateig entrollen und samt dem darunter-liegenden Backpapier in Größe der Pfännchen zuschneiden. Jeweils 1 Stück Pizzateig in die Pfännchen legen und auf der heißen Grillplatte ca. 3 Min. vorbacken.

---

5. Den vorgebackenen Teig mit ein wenig Tomatensauce bestreichen, mit Zucchiniraspeln und Mozzarellawürfeln belegen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Alles im heißen Gerät weitere 5-6 Min. backen, bis der Teig schön knusprig und der Zucchinibelag gebräunt ist.