

Rezept

Schnelle Pizza Verdure

Ein Rezept von Schnelle Pizza Verdure, am 27.03.2025

Zutaten

4 eingelegte Artischockenböden (aus dem Glas)	1 junger Zucchini
1 kleine rote Paprikaschote	200 g passierte Tomaten (aus der Packung)
Salz	Pfeffer
½ TL getrockneter Thymian	150 g Fontina
1 Packung Pizzateig (400 g; aus dem Kühlregal)	2 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Artischockenböden in dünne Scheiben schneiden. Den Zucchini putzen, waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
2. Die Paprikaschote längs halbieren, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Tomatenpüree mit Salz, Pfeffer und zerriebenem Thymian verrühren. Den Fontina würfeln.
3. Den Backofen für die Pizza nach Packungsanweisung auf 250° vorheizen. Den Pizzateig mit dem Backpapier auf einem Backblech auslegen, mit der Tomatensauce bestreichen und abwechselnd mit dem Gemüse belegen. Den Käse darauf verteilen und die Pizza mit dem Öl beträufeln.
4. Die Pizza im Ofen (Mitte) 12 - 15 Min. backen, bis der Käse zerlaufen und leicht braun ist. Warm servieren.