

## Rezept

# Tortano

Ein Rezept von Tortano, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Rezeptmenge 24-Stunden-Pizzateig	<b>2</b> Zucchini (400 g)
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>75 g</b> getrocknete Tomaten in Öl	<b>75 g</b> schwarze, entsteinte Oliven in Scheiben (aus dem Glas)
Salz	Pfeffer
<b>1 TL</b> getrockneter Oregano	<b>½ Bund</b> Basilikum
<b>1 Kugel</b> Mozzarella (125 g)	<b>200 g</b> Ziegengouda

### Außerdem:

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal, 18 g F, 11 g EW, 31 g KH

## Zubereitung

1. Den Teig nach Grundrezept zubereiten, gehen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Inzwischen die Zucchini waschen, putzen und klein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Tomaten und die Oliven abtropfen lassen. 3 EL vom Tomatenöl dabei auffangen. 1 EL davon in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Die Zucchini und den Knoblauch zugeben und unter Wenden 5 Min. andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Die getrockneten Tomaten klein würfeln und mit den Oliven untermischen. Abkühlen lassen.
2. Den Backofen samt Backblech auf 250° vorheizen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Mozzarella klein würfeln, Gouda reiben.
3. Den Teig kurz durchkneten und auf einem leicht bemehlten Stück Backpapier zu einem länglichen Rechteck (60 × 30 cm) ausrollen. Zucchini-Mischung entlang der langen Seite auf das untere Drittel der Teigplatte verteilen. Erst mit Basilikum, dann mit Mozzarella belegen und mit Gouda bestreuen. Teigränder mit Wasser bestreichen. Teig von der belegten Längsseite aus aufrollen, Enden zusammendrücken. Rolle auf die Nahtseite legen und zum Kranz formen. Enden gut zusammendrücken. Mithilfe des Backpapiers auf das heiße Backblech ziehen.
4. Tortano mit etwas Mehl bestäuben und mit 2 EL Tomatenöl beträufeln. In den vorgeheizten Ofen schieben, Ofentemperatur sofort auf 200° reduzieren und den Kranz 35 Min. backen.