

Rezept

Zucchini-Käse Pizza Happen

Personen: 2

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten



Zutaten

6 Kirschtomaten

1/2 Packung (à 480 g) iglo Gemüse Ideen Italienische Art

2 Packungen (à 200 g) iglo Zucchini-Käse Taler

80 g geriebener Mozzarella

Frischer Thymian

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Die Kirschtomaten halbieren. Das **iglo Gemüse Ideen Italienische Art** kurz anbraten. Die Hälfte zu einer Sauce pürieren. Die andere Hälfte für den Belag beiseitestellen.
3. Die **iglo Zucchini-Käse Taler** auf ein Backpapier legen und auf der mittleren Schiene in den Backofen geben. Nach ca. 8 Minuten herausnehmen und einmal wenden.
4. Eine dünne Schicht Gemüse-Sauce auf den Zucchini-Käse-Talern verteilen. Dann mit den Kirschtomaten und dem Gemüse belegen und mit Mozzarella toppen.
5. Nochmals ca. 7-10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Thymian garnieren.

Pro Portion ca. 3117 kJ, 745 kcal, E 26 g, F 22 g, KH 62 g