

Carolines Tomaten-Zucchini-Pizza

Für 1 runde Pizza

Zutaten Hefeteig

15 g frische Hefe
150 ml lauwarmes Wasser
250 g Weizenmehl, Type 550
35 ml Olivenöl
1 TL Salz

Zubereitung Hefeteig

Für den Hefeteig die Hefe im lauwarmen Wasser kurz auflösen.

Tipp: Das Wasser sollte nicht wärmer als 40°C sein und der Teig in einer möglichst warmen Umgebung gehen.

Alle restlichen Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig nun auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech etwas flachdrücken und mindestens 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Zutaten Belag

2 kleine Zucchini (ca. 350 g)
1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
(kleingeschnitten)
50 ml Sahne
1 TL italienische Kräuter
Salz, Pfeffer
etwas Chili (wer mag)
30 g geriebenen Parmesan
1 Rispe Cocktailtomaten
125 g Mozzarella

Zubereitung Belag

Ofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini grob raspeln. Mit dem Olivenöl und der Knoblauchzehe andünsten. Die Zucchini Masse mit Sahne ablöschen und von der Herdplatte nehmen. Mit Salz, Pfeffer und Chili und den Kräutern würzen.

Tipp: Wenn man die Kräuter grob in den Händen verreibt, schmecken sie intensiver.

Den geriebenen Parmesan untermischen und die Masse etwas abkühlen lassen. Die Tomaten in 3 bis 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden und Mozzarella stückeln.

In der Zwischenzeit den gegangenen Teig rund auf einem Blech mit den Händen fingerdick flachdrücken. Nun die Zucchini Masse auf den Hefeteig geben und gleichmäßig verstreichen. Dabei einen etwa 1 cm breiten Rand lassen, damit die Masse nicht herunterläuft. Dann Tomaten und Mozzarella auf der Zucchini Masse verteilen und 20-25 Minuten bei 220°C (Ober-/Unterhitze) backen bis die Pizza goldbraun ist.

Tipp: Die Pizza schmeckt heiß oder auch kalt.

Guten Appetit!