

Zucchini - Pizza

Kategorien: Backen, Pikant, Pizza, Zucchini

Zutaten für: 4 Personen

800	Gramm	Zucchini
4	Essl.	Olivenoel
1		Knoblauchzehe
3		Rosmarinzweige
1/2	Bund	Thymian
		Salz, Pfeffer
1		Grundrezept Pizzateig
2		Eier (Kl. M)
100	ml	Schlagsahne
50	Gramm	Geriebener Parmesan
150	Gramm	Ziegenkaese
4		Zucchini-blueten

Anleitung:

1. Zucchini in Scheiben schneiden und im heissen Oel 10-12 Minunte braten. Knoblauch pellen und in Scheiben schneiden, die Kraeuter fein hacken, mit dem Knoblauch unter die Zucchinischeiben mengen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen. Auskuehlen lassen.

2. Den Teig halbieren. Jede Haelfte auf einem bemehlten Blech oder einer Pizzaform zu einem Kreis von 32 cm ausrollen, die Aussenkanten ringsherum zu einem Rand umklappen und mit einer Gabel festdruecken. Eier mit Sahne und Parmesan verruehren, mit Salz und Pfeffer wuerzen und auf die beiden Teigkreise giessen. Die Zucchinischeiben gleichmaessig darueber verteilen.

3. Den Ziegenkaese zerbroeseln und ueber die Pizzen streuen. Nacheinander im heissen Ofen bei 250 Grad auf der untersten Einschubleiste 15-20 Min. backen (Gas 5, Umluft 220 Grad).

4. Die Pizzen aus dem Ofen nehmen. Die Zucchini-blueten halbieren, den Stempel herausnehmen und die Haelften auf den heissen Pizzen anrichten.