

# SOMMERLICHE TOMATEN-ZUCCHINI PIZZA

## ZUTATEN

### PIZZATEIG

530 g Weizenmehl  
30 g frische Hefe  
240 ml lauwarmes Wasser  
1 EL Honig  
1 TL Salz  
60 ml Olivenöl

### MARINIERTE TOMATEN

250 g Cocktailtomaten  
1 Knoblauchzehe  
6-8 Basilikumblätter  
3 EL Olivenöl  
1 Prise Salz

### PIZZABELAG

3 kleine Zucchini  
(ca. 500g)  
2 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
50 ml Sahne  
50 g geriebener Parmesan  
1 TL Thymian  
1 TL Oregano  
1 TL Salz  
1 TL gemahlener Pfeffer  
1 Prise Chiliflocken  
250 g Mozzarella



## ZUBEREITUNG

Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser und dem Honig verrühren und abgedeckt 10 Minuten stehenlassen. Das Mehl, Öl und Salz hinzugeben und alles zu einem weichen Teig verkneten. Den Teig reibst du nun mit etwas Olivenöl ein. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und den Teig mindestens 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit halbierst du die Cocktailtomaten. Knoblauch und das Basilikum fein hacken. Alles mit dem Olivenöl und etwas Salz vermengen und abgedeckt etwas ruhen lassen. Den Backofen kannst du nun schon einmal auf 250 °C Umluft vorheizen.

Die Zucchini grob raspeln. Mit dem Olivenöl und der kleingehackten Knoblauchzehe in einer Pfanne kurz andünsten. Nun löscht du die Zucchini-Masse mit der Sahne ab und gibst den geriebenen Parmesan hinzu.

Den Pizzateig in 2 Stücke teilen. Die Teigstücke rollst du kreisförmig aus. Die ausgewählten Stücke legst du auf die mit Backpapier ausgelegten Backbleche. Die Zucchini-Masse verteilst du nun gleichmäßig auf den beiden Pizzen. Achte darauf, dass du einen 2 cm breiten Rand frei lässt, damit die Masse nicht herunterläuft. Nun belegst du die beiden Pizzen mit den marinierten Cocktailtomaten und verteilst den Mozzarellakäse darauf. Die beiden Pizzen bäckst du 15 bis 20 Minuten, bis sie schön knusprig und goldbraun sind.



Fräulein Blütenstaub

[www.fraeuleinbluetenstaub.com](http://www.fraeuleinbluetenstaub.com)