

Zucchini-Pizza

Für den Boden | 2 mittelgroße Zucchini • 200g geriebener Emmentaler • 3 Bio-Eier (Größe M) • Meersalz & schwarzer Pfeffer aus der Mühle | **Belag** | 200ml von eurer Lieblings-Tomatensauce • 150g geriebener Emmentaler • 1 Kugel Büffel-Mozzarella • 200g braune Champignons • 150g Cocktailtomaten • 4 Scheiben Kochschinken • 10 Scheiben Salami • 3 Zweige frisches Basilikum • 1 EL Olivenöl

REZEPT

- Zucchini auf der Reibe grob raspeln. Mit reichlich Salz in eine Schüssel geben und für mindestens 30 Minuten 'Wasser ziehen' lassen. Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
- Zucchini in ein Küchentuch geben und die gezogene Flüssigkeit gründlich auspressen.
- 200g Emmentaler und die Eier mit den Zucchini-Raspeln in eine Schüssel geben und alles gut miteinander vermengen. Salzen und pfeffern.
- Eine Springform (27cm) ölen und die Zucchini-Masse ca. 1cm dick darin verteilen.
- Tomatensauce auf dem Boden verteilen und den Emmentaler darüber streuen.
- Champignons putzen und in Viertel schneiden. Tomaten waschen und ebenfalls vierteln. Schinken und Salami nach eigenem Gusto z.B. in Streifen schneiden.
- Belag auf der Pizza verteilen und zum Schluss den klein gezupften Mozzarella auf der Pizza verteilen.
- Die Form in den vorgeheizten Ofen geben und die zucchini-Pizza in 25-30 Minuten goldbraun ausbacken.
- Die Pizza kurz in der Form abkühlen lassen und mit Hilfe eines Pfannenwenders (o.ä.) aus der Form heben.
- Basilikum-Blätter von den Stielen abzupfen und die Pizza damit garnieren.