

ld2205 web

Mozzarella-Pizza

mit Spinatpesto und Salat



30-40min



3-4 Personen

Da schlägt das Herz gleich höher, denn diese Veggie-Pizza wird am nächsten Tag auch noch gerne in der Brotbox mit zur Schule genommen! Ein knuspriger Teig, ein nussiges Pesto aus Spinat, Kräutern und Mandeln, dicht mit Tomatenscheiben und Zucchini belegt und gezupften Mozzarella drüber. Ab in den Ofen, fertig!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung gemischter Salat
- 2 Packungen Pizza Teig ¹
- 1 Packung Baby Spinat
- 2 Mozzarella ⁷
- 1 Tütchen blanchierte Mandeln ¹⁵
- 1 unbehandelte Zitrone
- 30g frischer Basilikum
- 2 Tomaten
- 2 Zucchini

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 720kcal, Fett 42.7g, Kohlenhydrate 49.7g, Eiweiß 27.7g



1. Pesto vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Inzwischen die Blätter des **Basilikums** abzupfen, den **Knoblauch** schälen und vierteln. Die **Zitrone** halbieren und entsaften.



2. Pesto pürieren

Basilikumblätter und **Knoblauch** mit **Mandeln**, 2EL Olivenöl, 1-2TL **Zitronensaft** sowie dem **Spinat** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren, bis ein cremiges **Pesto** entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Den **Spinat** nach und nach hinzugeben.



3. Zucchini reiben

Nun die **Zucchini** mit der groben Seite der Küchenreibe kleinreiben, in einer Schüssel leicht salzen, kurz einziehen lassen und dann das überschüssige Wasser mit den Händen auswringen. Inzwischen die **Tomate** in ca. 0,5-1cm dicke Scheiben schneiden. **Mozzarella** abtropfen lassen und ebenfalls in grobe Stücke zupfen.



4. Pizza belegen

Beide **Pizzateige** auf jeweils einem Backblech ausrollen und mit **Pesto** bestreichen. Anschließend die **Zucchini** und die **Tomatenscheiben** auf Teig verteilen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit **Mozzarella** belegen.



5. Pizza backen

Die **Pizzen** nacheinander nun für ca. 20-25Min. im vorgeheizten Ofen backen, bis der **Teig** knusprig und der **Käse** goldgelb ist. Wenn das Gemüse beim Backen zuviel Flüssigkeit verliert, die Pizza ggfs. 5Min. länger im Ofen lassen.



6. Salat mischen

Währenddessen den **gemischten Salat** mit dem restlichen **Zitronensaft**, 1EL Öl sowie Salz und Pfeffer mischen und zu der **Pizza** servieren.