

Gemüsepizza mit Cherrytomaten



Zutaten

Für 4 Personen

200 g Broccoli
1 Peperoni, z. B. orange
100 g Maiskörner
200 g rote Cherrytomaten
2 Mozzarelle à 150 g
2 Pizzateige à 300 g
1 Glas Pizzasauce à 200 g
etwas Olivenöl zum Beträufeln
½ Bund Basilikum

Backofen auf 220 °C vorheizen.

Broccoli durch die Röstiraffel in eine Schüssel reiben.

Peperoni in Würfelchen schneiden.

Mais abgiessen. Tomaten halbieren. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Teige halbieren. Auf etwas Mehl zu 1–2 mm dünnen Rondellen auswallen.

Auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

Teigrondellen mit Sauce bestreichen und mit Mozzarella belegen.

Gemüse dekorativ darauflegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Öl beträufeln.

Pizzen in der Ofenmitte ca. 20 Minuten knusprig backen.

Mit Basilikum bestreuen und servieren.