

Zucchini-Pizza



Zutaten

400 g Zucchini, grün und/oder gelb
2 Knoblauchzehen
240 g saurer Halbrahm
600 g Pizzateig
Salz, Pfeffer, aus der Mühle
2 Kugeln Mozzarella di buffala, (je 250 g)
Mehl, zum Auswallen
0.5 dl Olivenöl
30 g Rucola

Zubereitung

Für 4 Personen

In der halben Menge zubereitet, sind diese Pizzas auch eine feine Apérobeilage. Statt mit Rucola können die Pizzas nach dem Backen auch mit Rohschinkenscheiben oder fein geschnittenem Bresaola belegt werden.

- 1 Die Zucchini in 3 mm dünne Scheiben schneiden.
- 2 Den Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit dem sauren Halbrahm in einem hohen Becher mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Den Mozzarella in Würfel schneiden.
- 4 Den Pizzateig in 4 gleich grosse Stücke teilen. Jede Portion auf wenig Mehl sehr dünn auswallen und je auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Den sauren Halbrahm auf den beiden Böden verstreichen und den Mozzarella darüber verteilen. Zuletzt die Zucchini ebenfalls darüber verteilen, alles mit Olivenöl beträufeln und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

5 Jeweils 2 Pizzas im auf 230 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille etwa 15 Minuten knusprig backen.

6 Inzwischen den Rucola waschen und wenn nötig grob zerpfeifen. Die gebackenen Pizzas sofort mit dem Rucola bestreuen und noch heiss servieren.