

Zucchini-Mini-Pizze

Zutaten

1 Zucchini
Ca. 8 EL pürierte Tomaten (Passata)
Salz, Pfeffer, Oregano
1 Kugel Mozzarella

Zubereitung

Zucchini wasche, in ca ½ bis 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Anschliessend auf jeder Zucchettischeibe ein Teelöffel pürierte Tomaten verteilen.

Gut würzen mit Salz, Pfeffer und Oregano

Mozzarella in klein Stücke schneiden, auf den Mini-Pizze verteilen

Bei 220 Grad 15 bis 20 Minuten backen.

Tipps

- Eignet sich super zum Vorbereiten für Apéros oder als Vorspeise
- Schmeckt kalt und warm
- Zusammen mit Brot als ausgewogene Hauptmahlzeit geniessen

