

REZEPT DER WOCHE

KW 32 05.08. – 11.08.2024

Zucchini-Pizza

(Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

- 500g [Zucchini](#) (Art.Nr. 180)
- 100g [Parmesan](#) (Art.Nr. 2504)
- 300g [Tomaten](#) (Art.Nr. 112)
- 100g [Zwiebel](#) (Art.Nr. 400)
- 1 [Knoblauchzehe](#) (Art.Nr. 410)
- 1 [Topf Basilikum](#) (Art.Nr. 473)
- 1 [Ei](#) (Art.Nr. 1989)
- 3EL [Haferflocken](#) (Art.Nr. 5548)
- 2EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8229)
- 1EL [Tomatenmark](#) (Art.Nr. 17073)
- 1TL [Zucker od. Honig](#) (Art.Nr. 5811 od. 7161)
- 1/2TL [Oregano](#) (Art.Nr. 8355)
- Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Ofen auf 200°C vorheizen. Zucchini-Enden abschneiden, fein raspeln, mit 1 TL Salz vermengen und 15 Minuten stehen lassen. Danach gut auspressen. Mit Ei, 50 g geriebenem Parmesan, Haferflocken und Pfeffer mischen.

Für die Tomatensauce Zwiebel und Knoblauch hacken, 230 g Tomaten kleinschneiden. In Olivenöl Zwiebeln anbräunen, Knoblauch, Tomatenmark, Zucker, Basilikum und Oregano hinzufügen. Tomaten zugeben, 25 Minuten köcheln lassen, pürieren und abschmecken.

Zucchini-Masse auf ein Backblech (20 cm Durchmesser) flach drücken, 10 Minuten backen. Wenden, mit Tomatensauce bestreichen, mit Tomaten und restlichem Parmesan belegen. Weitere 8-10 Minuten backen. Mit Basilikumblättern dekorieren und servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de