

REZEPT DER WOCHE: Bunte Blätterteig-Pizza

Zutaten:

- 1 Paket frischer Blätterteig
- 1 Zwiebel
- Knoblauch
- 3 EL Öl
- 250 gr. Kirschtomaten
- 1 Zucchini
- 1 Möhre
- 1 Päckchen Mozzarella
- frischer Basilikum

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch in feine Steifen schneiden. Zucchini und Möhre in dünne Scheiben schneiden. Tomaten halbieren.
3. Alles auf ein Backblech geben. 2 EL Öl dazugeben, salzen und pfeffern.
4. Das Gemüse ca. 30 Minuten backen und zwischendurch umrühren.
5. Das Backblech aus dem Ofen nehmen. Das Gemüse bei Bedarf vom Rand lösen und den Rand nochmal mit dem restl. Öl einfetten.
6. Den Blätterteig auf das Gemüse legen. Die Form in den Ofen schieben und nochmals 30 Minuten backen. Der Blätterteig wird so schön aufgehen und braun werden.
7. Den Teig dann vom Rand lösen und die Pizza auf ein großes Brett stürzen.
8. Mozzarella und Basilikum zupfen und darauf verteilen und genießen!!

Wir wünschen guten Appetit!

