

67 – Zucchini-Mini-Pizza

Hintergrund zum Rezept

Wunderbar als „Gruß aus der Küche“ oder kleine Vorspeise geeignet! Als „Gruß aus der Küche“ rechne ich mit 2 Scheiben/Person, als Vorspeise mit 4-5 Scheiben. Im Prinzip kann man Zucchini durch Auberginen ersetzen, die allerdings etwas länger in der Pfanne bleiben müssen. Quelle: www.gaumenfreundin.de

Zutaten für 4 Personen

- Grüne, relativ dicke Zucchini (½ pro Person als Vorspeise, ¼ als Gruß aus der Küche)
- ¼ Dose Tomaten, mit kleinen Stücken (oder selbst aus frischen Tomaten zubereiten)
- Je 1 - 2 TL getrocknete Kräuter: Basilikum und Oregano
- 40-80 g geraspelter Pizza-Käse (im Originalrezept mit Mozzarella)
- 2-4 würzige, ganz dünne Salami (6-10mm) in ca. 1-2 mm dicke Scheiben geschnitten
- ¼ - ½ grüne Peperoni in sehr kleine Stücke geschnitten, Kerne vorher entfernen.
- Salz und frisch gemahlene Pfeffer
- 1 Bogen Pergamentpapier für das Backblech

Zubereitung

Kräuter in die pürierten Tomaten geben, gut umrühren – ggf. leicht erhitzen, damit der Kräutergeschmack intensiv auf die Tomatensauce übergeht. Zucchini waschen, in ca. 8-10 mm dicke Scheiben schneiden und beidseitig leicht salzen. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl von jeder Seite ca. 1-2 Minuten anbraten, bis die Scheiben etwas gebräunt sind. Sie sollen noch nicht ganz durchgegart sein.

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Die Zucchinischeiben auf das Pergamentpapier legen, pfeffern und ggf. nachsalzen. Dann die Mini-Pizzis belegen: Tomatensauce, Käse und Salami-Scheiben, Peperoni-Stückchen. Etwa 5-7 Minuten im Ofen belassen bis der Käse gut geschmolzen ist. Auf angewärmten Tellern servieren....

