



Zucchini-Feigen-Pizza

Zucchini waschen und längs in 4 - 5 Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pizzateig aus der Packung nehmen. Mit beiden Händen kurz durchkneten und dann grob, oval ausrollen. Teig kann gerne etwas „rustikaler“ ausgerollt werden.

Pizzateig gleichmäßig mit Tomatensauce bestreichen. Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und den Teig darin ca. 5 Minuten vorbacken.

Die getrockneten Tomaten und Artischocken halbieren. Feigen in grobe Stücke schneiden.

Den vorgebackenen Pizzaboden aus dem Ofen nehmen und mit Zucchini, getrockneten Tomaten, Feigen und Artischocken belegen. Landliebe Pizzakäse drüberstreuen und die Pizza nochmal für ca. 15 - 20 Minuten im Ofen backen. Der Käse soll schön zerlaufen.

Salbei hacken und mit ein paar Spritzern Olivenöl über die fertige Pizza verteilen.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit	ca. 55 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach



Zutaten für 4 Portionen:

1 Pck.	Pizzateig (Fertigprodukt)
80 g	Tomate(n), getrocknete
4	Artischockenherzen, eingelegt
4	Feige(n), getrocknete
1	Zucchini
5 EL	Tomatensauce (Pizza-Tomatensauce)
150 g	Landliebe Pizzakäse
	Salbeiblätter
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Rezept von: Landliebe

—
Anzeige
—