



Pizza Funghi mit Gremolata

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Gouda, gerieben	200 g
Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Basilikum, frisch	20 g
Zitronen	1 St.
Olivöl	5 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Champignons, weiß	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Pizzateige mit Backpapier jeweils auf ein Backblech abrollen. Tomatensauce darauf verteilen und mit Gouda bestreuen. Im Ofen ca. 14–16 Min. backen. Nach ca. 7 Min. die Bleche tauschen.
2. Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. In einer Schüssel Knoblauch mit Kräutern, Zitronenschale und 4 EL Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Pilze darin ca. 5 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Pizza aus dem Ofen nehmen und mit gebratenen Pilzen bestreuen. Pizza Funghi nach Belieben mit Gremolata servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	845 kcal
Kohlenhydrate	105 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	32 g