



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. |
| Olivenöl | 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 |