Pizza mit Anti-Pasti-Gemüse, Hirtenkäse und Tomatensalat

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Champignons, weiß	250 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Zucchini	1 St.
Spitzpaprika	1 St.
Tomaten, passiert	400 g
Zucker	
Salz	
Oregano, getrocknet	
Öl	5 EL
Hirtenkäse	250 g
Basilikum, frisch	20 g
Balsamicoessig, hell	2 EL
Wasser	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Strauchtomaten	4 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Küchenkrepp

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Pizzateig auf einem Backblech ausrollen und beiseitestellen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden.

2. Zucchini und Paprika waschen, Strunk bzw. Kerne entfernen und in ca. 1 cm große Stücke würfeln. In einer Schüssel passierte Tomaten mit Zucker, Salz und Oregano mischen und gleichmäßig auf dem Pizzateig verteilen.

3. Pilze und Gemüse in der ungesäuberten Schüssel mit dem übrigen Oregano, 3 EL Öl und Salz vermengen und ebenfalls gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Hirtenkäse mit den Händen fein über die Pizza bröseln und diese anschließend für ca. 15 Min. im Ofen backen. Schüssel auswischen.

4. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. In der Schüssel 2 EL Öl, 1 EL Balsamico, Zucker und 2 EL Wasser verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten waschen, Strunk entfernen, in ca. 1 cm große Stücke würfeln und mit dem Basilikum zum Dressing in die Schüssel geben.

5. Pizza Anti-Pasti aus dem Ofen nehmen, in gewünschter Größe aufschneiden, auf Teller verteilen und zusammen mit dem Tomatensalat servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	663 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	30 g