

Pizza-Zucchini

- 1 mittelgroße Zucchini
- Salz & Pfeffer
- Tomatenmark
- Pizzagewürz
- 80-100 g (Berg-)Käse
- Belag nach Wunsch:
 - gekochter Schinken
 - Salami
 - Thunfisch
 - Champignons...



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zucchini waschen und in Scheiben schneiden oder auch längliche Stücke schneiden.

Auf dem großen Ofenzauberer James verteilen.

Leicht salzen und pfeffern.

Jeweils einen Klecks Tomatenmark auf die Stücke geben und mit Pizzagewürz bestreuen.

Käse mit der groben Microplane Reibe reiben und auf das Tomatenmark geben, dabei etwas andrücken.

Nun gewünschten Belag sehr klein schneiden und darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** ca. **20 min.** backen.