# Gemüsepizza
# Pizza Verdure Grigliate

Zutaten für eine 33 cm Pizza:

ca. 300 g Pizzateig

4 EL Pizzasauce

100 g geriebener Mozzarella

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Oregano

150 g Champignons (netto)

Kirschtomaten (eventuell rote und gelbe)

1/2 Zucchino

1/2 Aubergine

1/4 rote Paprika

1/4 gelbe Paprika

1/4 grüne Paprika

2-4 EL Olivenöl

Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne

Backpapier

Pizzaschaufel

1. Backofen mit einem eingeschobenen Backblech in der untersten Stufe mindestens 30 min auf 250° vorheizen.

2. Aubergine in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf beiden Seiten kräftig salzen, dann ca. 20 min ziehen lassen und anschließend mit Küchentüchern trocknen. In einer mit Olivenöl eingestrichenen Grillpfanne auf jeder Seite ca. 4 min braten, bis sie die typischen Grillstreifen aufweisen.

3. Zucchini schräg in Scheiben schneiden. Mit Salz und Rosenpaprika scharf würzen. In der Grillpfanne ca. 3 min auf jeder Seite braten.

4. Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder in dickere Scheiben schneiden. Paprikas putzen und in Streifen teilen. Beides in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl braten.

5. Pizzateig auf bemehltem Backpapier ausrollen, einen kleinen Rand formen. 3-4 EL Pizzasauce darauf verstreichen. Den geriebenen Mozzarella aufstreuen, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Oregano würzen. Halbierte Kirschtomaten mit der Schnittfläche nach oben und die anderen gebratenen Zutaten verteilen.

6. Die belegte Pizza mitsamt Backpapier mit einer Pizzaschaufel (oder einem Helfer) auf das Backblech befördern und etwa 10 min backen, bis sie am Rand bräunlich wird.

Hinweise:

Rezepte für Pizzateig und Pizzasauce siehe Grundrezepte auf www.artedy.de

Ein Pizzastein ist selbstverständlich noch besser als ein Backblech. In beiden Fällen aber aus praktischen Gründen Backpapier verwenden!

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Pizza, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München