

## Köstliche Zucchinipizza

| Zutaten   | Zubereitung  |
|---|--|
| 1 Pizzateig und Backpapier                        | 1. Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen<br>2. Pizzateig und Backpapier auf ein Backblech legen  |
| 3 Zucchini<br>ca. 50ml Wasser<br>1 TL Gemüsebrühe | 3. Zucchini waschen mit der groben Seite der Reibe die Zucchini in eine Schüssel reiben<br>4. Wasser in einen Topf füllen, die geraspelte Zucchini dazu geben<br>5. Gemüsebrühe dazu geben und verrühren<br>6. Zucchini-Mischung ca. 5 Minuten mit geschlossenem Topfdeckel dünsten, gelegentlich umrühren |
| 1 Packung Kräuterfrischkäse<br>Salz<br>Pfeffer    | 7. Anschließend Zucchnimasse in einem Sieb abtropfen lassen<br>8. Zucchnimasse in eine Schüssel füllen und den Frischkäse hinzu geben<br>9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut verrühren   |
| 1 Packung Pizzakäse                               | 10. Zucchinimasse auf den Pizzateig geben und gleichmäßig verstreichen<br>11. Pizza gleichmäßig mit Käse bestreuen<br>12. Pizza ca. 30 Minuten im Backofen überbacken  |

**Guten Appetit!**