

Pizza mit Zucchini, Schafskäse, Oliven und Minze

Zubereitet mit: Knorr

ca. 80 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 200 g Mehl (Typ 550), plus etwas Mehl zum Ausrollen und Bestäuben
- 10 g frische Hefe
- 1 TL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 1 gestrichener TL Jodsalz
- 150 g Zucchini
- 50 g schwarze Oliven ohne Kern (z.B. Taggiasca-Oliven)
- 100 g Schafskäse
- Pfeffer
- 1 Packung stückige Tomaten (400 g)
- 1 1/2 schwach geh. TL KNORR Bouillon Delikatess Brühe 7,0L Glas
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1/2 Bund Minze

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2033 kJ
Energie (Kilokalorien):	486 kcal
Fett:	20 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,8 g
Kohlenhydrate:	56 g
davon Zucker:	6,4 g
Ballaststoffe:	5,1 g
Eiweiß:	15 g
Salz:	5,4 g

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Hefe in die Mulde bröseln, mit 125 ml lauwarmem Wasser, etwas Mehl, Honig zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt 10 Minuten gehen lassen.

2. 1 EL Olivenöl und Salz dazugeben, zu einem Teig verkneten. Abgedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen. Teig auf Backpapier dünn ausrollen, auf ein Blech legen und abgedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen.

3. Zucchini in dünne Scheiben hobeln, Oliven in Scheiben und Schafskäse 1 cm groß würfeln. Tomaten mit Knorr Delikatess Brühe, Thymian, Oregano und etwas Pfeffer verrühren und auf dem Teig verstreichen. Mit Zucchini, Oliven und Käse belegen, leicht salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Backofen bei 210 °C Umluft ca. 15 Minuten auf der untersten Schiene backen. Zum Servieren mit gezupfter Minze bestreuen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Tipps zu diesem Rezept

Ersatzweise kann man auch einen gekauften Hefeteig verwenden. Nach Wunsch kann man auch Mini-Pizzen backen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 15 min Gehzeit: 35 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen