



Pizza Verdure



2 Portionen



30 Min.

Zutaten

- 1 Pkt. Pizzateig
- 1kl. Glas Tomatensoße
 - 1 Aubergine
 - 1 Zucchini
 - 1 Zwiebel
- 125g Cherrytomaten
- Thymian
- Oregano
- Salz
- Pfeffer
- 1 Kugel Mozzarella

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für den Belag Aubergine würfeln, Zucchini in Scheiben schneiden, Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Thymian abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abpfeifen. Blättchen fein hacken. Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit der Hälfte des Thymians bestreuen, salzen, pfeffern und ca. 15 Minuten im Ofen vorbacken.
2. In der Zwischenzeit Kirschtomaten halbieren und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
3. Pizzateig ausrollen und mit Tomatensoße bestreichen und mit Thymian und Oregano bestreuen. Mit Ofengemüse, Kirschtomaten und Mozzarella belegen und ca. 15 min. backen - Fertig!

Guten
Appetit!