



## Regenbogen Pizza



### Zutaten

- BUITONI PIZZA CLASSICA rechteckig
- 1 Aubergine
- 100 g geriebener Mozzarella
- 1 Zucchini
- 3 Esslöffel gefrorenes Basilikum
- 200 g rote und gelbe Kirschtomaten
- 200 ml Tomatencoulis
- 200 g Hüttenkäse 20% natürliches Fett

### Vorbereitung

1. Heizen Sie Ihren Backofen im herkömmlichen Modus auf 200 ° C vor. Hüttenkäse und Basilikum mischen.
2. Wechseln Sie einen Streifen Coulis und einen Streifen Frischkäse mit Basilikum auf dem Pizzateig ab. Machen Sie jeweils 2 Streifen.
3. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden, anbraten. Teilen Sie es über einen Streifen Basilikumpüree. Machen Sie dasselbe mit der Aubergine und verteilen Sie sie auf der Coulis. Fügen Sie die halbierten Kirschtomaten auf einem Streifen Basilikumpüree und einem Streifen Coulis hinzu.
4. Mit zerbröckelter Brühe und gewürfeltem Mozzarella bestreuen und 20 bis 25 Minuten am Boden des Ofens kochen.

### Nutrition

Kohlenhydrate	45.99 G
Energie	354.17 kcal
Fette	12.95 G
Ballaststoff	5.48 G
Protein	14.23 G
Gesättigte Fette	6.51 G
Natrium	669.97 mg
Zucker	10.06 G

🕒 45 minutes

👤 4 Menschen