

Blätterteig-Pizza mit Gemüse und Pilzen

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 Aubergine
- 200 g Pilze
- 2 Zweige Oregano
- etwas Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Ei
- 1 Packung Blätterteig
- 2 Kugeln Büffel-Mozzarella
- frisches Basilikum
- 3 EL geriebener Parmesan

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Gemüse waschen und in Würfel schneiden. Pilze (Champignons, Kräuterseitlinge etc.) vierteln oder in Scheiben teilen. Knoblauch schälen und reiben.

Das Gemüse in eine Auflaufform geben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Knoblauch vermengen. Oreganoblätter von den Zweigen zupfen und auf dem Gemüse verteilen. 10 Minuten auf der obersten Schiene im Ofen garen.

Die Form aus dem Ofen holen. Den Blätterteig auf das Gemüse legen und die Ränder vorsichtig zwischen Gemüse und Auflaufform drücken. Das Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. 10-12 Minuten im Ofen backen.

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, ein ausreichend großes Brett darauflegen und die Blätterteig-Pizza darauf stürzen. Mozzarella in Stücke zupfen und auf dem heißen Gemüse verteilen. Parmesan und Basilikumblätter ebenfalls darauf verteilen. Zum Schluss mit Olivenöl beträufeln.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 03.03.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen