

Zucchini Kartoffel Pizza

Thema:	wenn man nicht viel Zeit zum Kochen hat
Saison:	ein Gericht für alle Tage
Besonderheit:	etwas getreu unserem Motto „easy cooking for everyone“
Zu Beachten:	mit frische Zutaten und Gewürzen schmeckt's am Besten

Zutaten / Einkaufsliste

(für 3-4 Personen – ca. 1 Backblech)

1	Zucchini (groß)
300 g	Kartoffel (roh)
3	Eier
200 g	Mozzarella
100 g	Schinken (würzig)
1/2	chinesischer Knoblauch
2	Zwiebel (klein)
125 ml	Rama Cremefine 7%
½ Bund	Schnittlauch
1 Prise	Muskatnuss
n.B.	Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Zucchini und die rohen Kartoffeln reiben. Den Mozzarella, den Schinken und den Zwiebel in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch und den Schnittlauch fein hacken. Alle Zutaten mit den Eiern und der Rama Cremefine vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzig abschmecken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Zucchini-Kartoffel-Masse gleichmäßig darauf verstreichen und bei 180° Heißluft (vorgeheizt) ca. 40-45 Minuten goldbraun backen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

