



# Blätterteigpizzen mit Grillgemüse

Zeit gesamt  
40min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Blätterteig	2 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Zucchini	1 St.
Paprika, rot	1 St.
Tomaten, gehackt	400 g
Mozzarella	2 St.
Zucker	
Kräuter der Provence, getrocknet	
Salz	
Öl	3 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Blätterteige zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen und samt Backpapier auf 2 Backblechen abrollen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und längs in feine Streifen schneiden. Zucchini waschen und Enden entfernen. Paprika waschen, halbieren und Strunk und Kerne entfernen. Beides in ca. 1 cm große Stücke würfeln.
3. Mozzarella in ca. 1 cm große Stücke würfeln. In einer Schüssel vorbereitetes Gemüse mit Tomaten, Mozzarella, Zucker, Kräutern der Provence, Salz und 2 EL Öl vermengen.
4. Blätterteige jeweils quer halbieren, die Ränder ca. 1 cm breit einschlagen, umklappen und mit insgesamt 1 EL Öl einpinseln. Die Gemüse-Mozzarella-Mischung in einem Sieb abtropfen lassen.
5. Die Blätterteigpizzen innerhalb des Randes gleichmäßig mit Gemüse-Mozzarella-Mischung belegen und im Ofen ca. 20 Min. knusprig backen. Die Bleche nach ca. 10 Min. wechseln.
6. Blätterteigpizzen vorsichtig aus dem Ofen nehmen, auf Teller verteilen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	845 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	53 g