



# Pizza Funghi mit Gremolata

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Gouda, gerieben	200 g
Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Basilikum, frisch	20 g
Zitronen	1 St.
Olivenöl	5 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Champignons, weiß	400 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Pizzateige mit Backpapier jeweils auf ein Backblech abrollen. Tomatensauce darauf verteilen und mit Gouda bestreuen. Im Ofen ca. 14–16 Min. backen. Nach ca. 7 Min. die Bleche tauschen.
2. Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. In einer Schüssel Knoblauch mit Kräutern, Zitronenschale und 4 EL Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Pilze darin ca. 5 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Pizza aus dem Ofen nehmen und mit gebratenen Pilzen bestreuen. Pizza Funghi nach Belieben mit Gremolata servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	845 kcal
Kohlenhydrate	105 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	32 g