

Köstliche Aromen-Vielfalt! Rezept/Foto: Villeroy & Boch  
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN Mai-Juni 2018

## Knusprige Pizza mit buntem Grillgemüse

Für 4 Portionen

800 g Pizzateig, 2 grüne Zucchini, 2 gelbe Zucchini, 2 Auberginen, 300 g Kirschtomaten, 4 rote Zwiebeln, 200 ml Pizzasauce, 400 g Mozzarella, 300 g Champignons, 1 Bund Basilikum  
 Olivenöl, Salz, Pfeffer



Pizzastein im Backofen auf 220 °C Umluft ca. 1 Std. vorheizen. Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden, Auberginen und Zucchini in Scheiben hobeln. Auberginenscheiben kräftig salzen und auf Küchenpapier ca. 20 Min. entwässern. Kirschtomaten halbieren, Pilze putzen und vierteln. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Pizzateig in gleich große Portionen teilen, dünn ausrollen und mit Sauce bestreichen. Mit Mozzarella und Zwiebeln belegen und Salz und Pfeffer würzen. Jede Pizza einzeln zubereiten, dazu auf vorgeheizten Pizzastein geben und 10-15 Minuten im heißen Ofen backen. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Aubergine, Pilze und Zucchini separat jeweils 4-6 Min. anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen. Basilikum fein hacken. Kross gebackene Pizzen mit Aubergine, Zucchini, Pilzen und Kirschtomaten belegen. Mit Basilikum bestreuen.

In Kooperation mit Villeroy & Boch, Rezept von Tanja Silber/springlane.de