

Schnelle Zucchini-Pinsa mit Käsecrème

Zutaten | 4 Portionen

150 g	Hirtenkäse
100 g	Friskäse
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
1 TL	Oregano
1	mittelgroße Zucchini
1	Zwiebel
	Pinsa-Böden
1 TL	Sesam
	frische Petersilie für die Dekoration

Zubereitungszeit: 20 Min.; Backzeit: 10 Min.

- Ofen vorheizen: auf 200 °C (Ober-/Unterhitze).
- Hirtenkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit Friskäse, fein gehacktem Knoblauch, etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Oregano cremig verrühren.
- Zucchini waschen, in feine Scheiben oder hobeln. Leicht salzen und kurz ziehen lassen, dann abtupfen.
- Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
- Pinsa mit der Hirtenkäsecrème gleichmäßig bestreichen.
- Zuccinischeiben und Zwiebelstreifen darauf verteilen, mit Oregano, Pfeffer und mit etwas Olivenöl beträufeln und Sesam bestreuen.
- Im Ofen ca. 8–10 Minuten backen, bis der Boden knusprig ist und die Zucchini leicht Farbe bekommen hat.
- Nach Wunsch mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
248 kcal	17 g	15,9 g	8 g	82 mg