



Bauern-Pizza

Zutaten

- 150 g Zucchini
- 150 g Kohlrabi
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g gemischtes Hackfleisch
- 150 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Bauern-Topf mit Hackfleisch
- 400 g Pizza-Fertigteig, a. d. Kühlregal
- 75 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Zucchini putzen, waschen und in Würfel schneiden. Kohlrabi putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin anbraten. Zucchini und Kohlrabi zugeben und ca. 5 Min. garen. 150 ml Wasser und Sahne zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Bauern-Topf mit Hackfleisch einrühren und aufkochen.
4. Pizza-Fertigteig auf einem Backblech entrollen und die Hackfleisch-Masse darauf verteilen. Mit Käse bestreuen. Im Backofen ca. 15 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	35 g
Energie	378 kcal
Fett	19 g
Protein	17 g

- ⌚ 34 Minuten
- ⊕ 6 Portionen