



Fladenbrotpizza mit Veggie Hack und Gemüse

Zutaten

- 200 g Zucchini
- 150 g Kirschtomaten
- 150 g Fetakäse
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 180 g vegetarisches Hackfleisch
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese
- 500 g Fladenbrot
- 150 g Crème fraîche

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Zucchini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Feta-Käse abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Vegetarisches Hackfleisch mit den Zucchini ca. 5 Min. anbraten.
4. Wasser zugießen und MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese einrühren und aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.
5. Fladenbrot horizontal halbieren. Crème fraîche und die Zucchini-Hack Masse auf beiden Hälften verteilen. Kirschtomaten und Fetakäse darauf verteilen und ca. 15 Min. im vorgeheizten Backofen überbacken. Falls die Fladenbrothälften sehr groß sind, zwei Backbleche verwenden und bei Umluft backen. Dazu schmeckt ein Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	24 g
Energie	216 kcal
Fett	9 g
Protein	10 g

⌚ 34 Minuten

⊕ 12 Stücke