

MEINE JAUSENBOX



REZEPT

PESTO-ZUCCHINI-PIZZASTANGERL



ZUTATEN

Pizzateig
Basilikum-Pesto
Geriebener Käse
1 Zucchini
1 Gurke
Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

Pizzateig ausrollen und zur Hälfte mit **Basilikum-Pesto bestreichen**.

Geriebenen Käse über das **Pesto verteilen** und die **Zucchini** mit einem Sparschäler in dünne **Streifen schneiden**. Die **Streifen** auf den **Käse schichten** und die zweite Hälfte vom **Pizzateig darüber klappen**.

Den **Teig halbieren** und die entstandenen **Hälften in Streifen schneiden**, die ungefähr zwei Finger breit sind. Die **Streifen** jetzt in sich selbst **eindrehen** und auf ein mit Backpapier ausgelegtes **Backblech legen**.

Bei **200°C** für ca. **20 Minuten** backen.

Von der **Gurke** mit einem Wellenschneider oder Messer **Scheiben herunterschneiden** und zusammen mit **Heidelbeeren** in die **Jaussenbox schichten**.

Die **Pizzastangerl auskühlen lassen** und ebenfalls **in die Jaussenbox geben**.

Mahlzeit!