

Pizzachinis

für ca. 20 Personen

Werkzeuge: scharfes Messer, Brettchen, Reibe, kleine Schüsselchen, Backblech, Backpapier, Pfannenwender

Du brauchst:	Du machst:
<p>5 Zucchini 500 ml Tomatensoße 4 Champignons 2 Dose Mais 1 Zwiebel 200 g Käse oder 200 g veganer Käse italienische Kräuter (Oregano, Basilikum)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • heize den Ofen auf 180°C vor • wasche die Zucchini und schneide sie in 0,5 cm dicke Scheiben • Lege sie auf einem Backblech mit Backpapier aus • schneide die Champignons in kleine Würfel • lasse den Mais abtropfen • schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel • reibe den Käse • verteile die Tomatensoße mit einem Teelöffel auf den Zucchinischeiben • Belege sie nach Belieben mit den Zutaten • streue Käse und italienische Kräuter auf die Scheiben • gib das Blech für 10 - 15 Minuten in den Backofen • kurz abkühlen lassen und noch warm genießen • Guten Appetit!