

MINI ZUCCINI PIZZA SNACK

Zutaten:

- 1 Zucchini
- Tomaten Mark
- 2 EL Wasser
- Gewürze deiner Wahl (z.B. italienische Kräuter, Salz, Pfeffer, Knoblauch)
- Streukäse z.B. Mozzarella

Anleitungen:

Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.

1. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Zucchini waschen und in ca. 1 Fingerbreite Scheiben schneiden. Die Zucchinischeiben auf das Backblech auslegen.
3. Tomatenmark mit 2 EL Wasser glatt verrühren und mit den Gewürzen deiner Wahl abschmecken.
4. Die Tomatensauce auf die Zucchinischeiben verteilen und den Käse drüberstreuen.
5. Die Mini-Pizzen in den Ofen geben und für ca. 10 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Lass es dir schmecken!

Alle DIY Videos zum Nachschauen findet ihr unter unserem Instagram-Profil: Jugendhausweinsberg / Alle Videos auf einem Blick unter der Leiste IGTV

