

Zucchini-Pesto-Blumenbrot

videos.bettybossi.ch

or- und zubereiten: ca. 50 Min.
kühl stellen: ca. 30 Min.
backen: ca. 35 Min.

- 80 g Speckwürfeli**
- 1 EL Olivenöl**
- 1 Schalotte**, in Stücken
- 1 Knoblauchzehe**, halbiert
- 200 g Zucchini**, in Stücken
- 2 Bund Basilikum**
- ¾ TL Salz**
- wenig Pfeffer**
- 50 g geriebener Sbrinz**
- 3 EL Olivenöl**
- 3 ausgewallte Pizzateige** (je ca. 28 cm Ø)
- 1 Ei**, verklopft
- ½ Zucchini**, in Scheibchen

1 — Zucchini-Pesto: Speckwürfeli ohne Fett knusprig braten, herausnehmen, beiseite stellen. Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Schalotte, Knoblauch und Zucchini ca. 5 Min. dämpfen, etwas abkühlen. Basilikum, Salz und Pfeffer begeben, pürieren. Sbrinz daruntermischen, Öl nach und nach darunterühren.

2 — Einen Teig mit dem Backpapier auf ein Blech legen. Die Hälfte des Pestos und die beiseite gestellten Speckwürfeli darauf verteilen. Zweiten Teig darauflegen, gut andrücken. Restliches Pesto darauf verteilen, mit dem dritten Teig bedecken, gut andrücken, ca. 30 Min. kühl stellen.

3 — Teig bis ca. 2 cm zur Mitte in 16 Stücke einschneiden. Immer zwei Teigstücke nach aussen drehen (Bild 1).

4 — Dieselben zwei Teigstücke nochmals zur Hälfte drehen (aufstellen). Die Enden unten zusammendrücken und nach unten ziehen (Bild 2), sodass eine Blume entsteht. Mit wenig Ei bestreichen. Zucchini in der Mitte ziegelartig darauflegen, ebenfalls mit Ei bestreichen.

5 — Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück (⅓): 465 kcal, F 17 g, Kh 61 g, E 14 g



Bild 1



Bild 2



Heisse Gerichte aus dem Ofen

mit **Miele**
 IMMER BESSER