Portobello-Pilz-Pizza

Bodenlos, aber geschmackvoll! Rezept für Portobello-Pilz-Pizza mit Parmesan und Mozzarella.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 Stk.	Pilze (große Portobello-Pilze)
4 EL	Pizzasauce
0.5 TL	Paprikapulver
100 g	Mozzarella
50 g	Parmesan
50 g	Paniermehl
1 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Portobello-Pilz-Pizza das Backrohr auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Pilze nicht waschen, aber sorgfältig putzen und die Stiele entfernen. Mit einem Löffel das Fleisch aus den Hüten herausholen.

2. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen, für 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen, dann wenden und weitere 5 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Backofentemperatur auf 220 Grad erhöhen. Die Innenseiten der Pilze mit Pizzasauce bestreichen, darüber Paprikapulver verteilen.

3. Danach den geriebenen Mozzarella und geriebenen Parmesan einfüllen und das Paniermehl darüber verteilen. Etwa 5 Minuten überbacken lassen, bis der Käse zerläuft. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und über die Pilze streuen, schnell servieren.

Tipp

Die Portobello-Pilz-Pizza schmeckt sehr gut mit einem gemischten Salat oder Kartoffeln als Beilage.