Pizza-Zucchini mit Salsiccia

Die Pizza-Zucchini mit Salsiccia ist das perfekte Low-Carb Gericht mit gefüllten Zucchinihälften. Aromatische Tomatensauce und geschmolzenem Käse sorgen einen perfekten Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Zucchini (mittelgroße)
400 g	Salsiccia
1 EL	Olivenöl
200 g	Tomatensauce
1 EL	Oregano getrocknet
	Pfeffer
80 g	Käse (gerieben)
50 g	Salami
	Basilikum frisch

Zubereitung

1. Für die Low Carb **Pizza-Zucchini mit Salsiccia** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zucchini längs halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel vorsichtig herauslösen, sodass kleine Mulden entstehen.

2. Die Haut von der Wurst entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Salsiccia bei mittlerer Hitze krümelig anbraten. Die Tomatensauce hinzufügen und mit Pfeffer und Oregano würzen. Die vorbereiteten Zucchinihälften auf 1-2 Backbleche legen. Mit der Tomaten-Salsiccia-Mischung füllen. Anschließend mit geriebenen Pizzakäse und Salamischeiben belegen.

3. Die Pizza-Zucchini etwa 20 Minuten im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist. Vor dem Servieren mit frischem Basilikum garnieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung hier bestellen



Tipp

Die Pizza-Zucchini schmecken frisch aus dem Ofen serviert mit einem knackigen grünen Salat.