

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.