

## 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	<a href="#">Tomatensauce</a>
1 EL	Oregano getrocknet
	<a href="#">Pfeffer</a>
80 g	<a href="#">Käse</a> (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.