



**Herrn Müllers
bunte Bio-Gemüsepizza**

Herrn Müllers bunte Bio-Gemüsepizza

Zutaten:

2 runde Bio-Pizzateige (je 270 g) oder	1 Bio-Zwiebel
1 rechteckiger Teig (800 g)	2 Bio-Knoblauchzehen
400 g gehackte Bio-Pelati	250 g Bio-Mozzarella
1 kleine Bio-Aubergine	Salz, Pfeffer
1 Bio-Lauch	1 EL Bio-Olivenöl
1 Bio-Peperoni	Einige Zweige
1 Bio-Zucchini	Bio-Oregano und
	Bio-Basilikum

Zubereitung:

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Teig mitsamt Backpapier auf Blech auslegen. Abgetropfte Pelati, dann klein geschnittene Aubergine, Lauchstange, Peperoni, Zucchini, Zwiebel und Knoblauch sowie Mozzarella in Scheiben auf dem Teig verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. In der unteren Ofenhälfte während 25 bis 30 Minuten backen und gehackten Oregano und Basilikum darüberstreuen.

Weitere Rezepte: www.bio-suisse.ch, www.knospehof.ch