Zucchini Pizza Scheiben

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Tomatensauce:

4 EL	Tomatenmark
3 EL	Wasser
	Salz und Pfeffer
½ TL	Oregano
2	Knoblauchzehe(n), gehackt

Außerdem:

1 m.-große	Zucchini
n. B.	Käse, fein geriebener (z.B. Parmesan oder Gouda)
n. B.	Cocktailtomaten, in Scheiben geschnitten
n. B.	Oregano
n. B.	Olivenöl zum Anbraten der Zucchini

Zubereitung:

Für die Tomatensauce wird das Tomatenmark einfach mit den anderen Zutaten vermischt und erst mal zur Seite gestellt.

Die Zucchini wird gewaschen und in ca. ½ cm dicke Scheiben geschnitten. In etwas Olivenöl werden die Scheiben dann ca. 1 Minute von jeder Seite angebraten.

Anschließend werden die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt und mit der vorbereiteten Tomatensauce bestrichen. Dann kommen noch der Käse, die Tomatenscheibchen und der getrocknete Oregano darauf und das Blech wird bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 5 - 6 Minuten in den vorheizten Backofen gegeben.

Fertig sind die kleinen Zucchini-Pizza-Happen. Sie schmecken kalt wie auch warm sehr gut.