



Schnelle Gemüse Fladenbrot mit Mozzarella

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " });
```

Wenn es einmal besonders schnell gehen muss und trotzdem ein leckerer Snack sein soll

Zutaten

- 2 handelsübliches flaches Fladenbrot, 7-8 mm dick; je 300 g schwer)
- 150 g Zuckerschoten
- 2 kleine Zucchini, geputzt, in Scheiben
- 12 EL Ajvar-Paprika Creme
- 4-5 EL Olivenöl
- 150 g Büffel Mozzarella in Scheiben
- 1 Glas eingelegte, grüne Peperoni
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zuckerschoten waschen und fädeln, ebenso die Zucchini, in Scheiben schneiden. In einer Stielpfanne mit etwas Olivenöl ganz kurz 1-2 min. an schwenken, würzen.

Schritt2

Den Backofen auf höchste Stufe hoch schalten, vor heizen.

Schritt3

Das Fladenbrot mit Ajvar-Paprika Creme bestreichen und das Gemüse verteilen. Etwas mit Salz und frisch geriebenem Pfeffer über würzen.

Schritt4

Darüber die Mozzarella Scheiben legen und für 8-9 min. in den vor geheizten Backofen schieben, den Mozzarella lecker zerlaufen lassen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-gemuese-fladenbrot-mit-mozzarella/>