

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Pulled

1 pakke pizzadej

½ zucchini

1 tomat

1 hel mozzarella

2 dl revet ost

Rucola

SERVING  3 SERVERING

VARIGHED  30 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Leder du efter opskriften til at gøre den vegetariske pizza mere spændende? Vi har din ryg med denne lækre og simple pizza med vores Pulled Beans. Nemt, lækkert og anderledes!

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Klargør grøntsagerne og dejen

Sæt ovnen på 250°C. Rul pizzadegen ud og smør den med tomatsaucen. Skær zucchini, tomat og mozzarella.

2. Saml pizzaen og bag den i ovnen

Fordel grøntsagerne på pizzaen sammen med pulled beans. Drys med revet ost og bag i ovnen i ca. 8-10 minutter, eller til pizzaen har fået en god farve og osten er smeltet. Top med frisk rucola og servér.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)