

INGREDIENSER

1 paket Hälsans Kök Pulled (230g)

1 paket pizzadeg

½ zucchini

1 tomat

1 hel mozzarella

2 dl riven ost

Rucolasallad

SERVING  1 PORTION

VARAKTIGHET  14 MIN

SVÅRIGHETSGRAD  LÄTT

En pizza du snor ihop på nolltid! Hälsans kök Pulled ger en härlig konsistens och tillsammans med ost och zucchini en riktig smakexplosion!

TILLAGNING

1. Skär grönsakerna och förbered pizzabotten

Sätt ugnen på 250 ° C. Rulla ut pizzadegen och bred på tomatsåsen. Skär zucchini, tomat och mozzarella.

2. Toppa pizzan med ingredienserna och baka i ugnen 8–10min

Fördela grönsakerna och mozzarellan på pizzan tillsammans med Hälsans Kök Pulled. Strö över riven ost och baka i ugnen i ca. 8-10 minuter, eller tills pizza har fått en bra färg och osten smälter. Lägg över färsk rucola och servera.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE