



# PIZZA LÉGUMES DU SOLEIL NURISHH®

Avec Nurishh® râpé végétal saveur mozzarella 500g



Préparation: 15 minutes



Cuisson: 25 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 3 PORTIONS

### Pour les légumes grillés

1/2 aubergine  
1/2 courgette  
1 poivron rouge  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1/2 cuillère à café d'origan séché  
1/2 cuillère à café d'ail en poudre  
Sel et poivre

### Pour le montage

1 pâte à pizza  
3 cuillères à soupe de sauce tomate  
100 g de Nurishh Mozzarella  
4 olives vertes  
3 brins de basilic frais

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Couper l'aubergine et la courgette en rondelles et le poivron en lanières. Mélanger les légumes avec l'huile d'olive, l'origan, l'ail en poudre et assaisonner.
2. Répartir les légumes en une seule couche sur une plaque antiadhésive et faire griller au four en position gril pendant 10 minutes.
3. Positionner le four à 220°C.
4. Étaler la pâte à pizza.
5. Répartir la sauce tomate, les légumes grillés, le Nurishh® Mozzarella et les olives coupées en rondelles.
6. Enfourner pendant 15 minutes environ et répartir les feuilles de basilic frais



Nurishh® râpé  
végétal saveur  
mozzarella 500g