Pizza veggie aux courgettes, aubergines, tomates et feta

Les ingrédients

- 1 Pâte à Pizza Fine et Rectangulaire HERTA
- 100g de tomates cerises
- 125ml sauce tomate
- ½ courgette
- ½ aubergine
- 100g de feta
- 1 poignée de basilic
- Huile d’olive

Préparation:

- Préparation : Préchauffez le four à 220°C et sortez la Pâte à Pizza HERTA du réfrigérateur. Coupez les aubergines et les courgettes en rondelles.
- Déroulez la pizza avec son papier sulfurisé sur votre plan de travail.
- Recouvrez la surface de sauce tomate. Disposez les tomates cerises, les rondelles d’aubergines et courgettes par-dessus. Coupez la feta en morceaux et rajoutez-les. Arrosez d’huile d’olive et assaisonnez de poivre et de sel.
- Faites cuire pendant 15 minutes dans le four à mi-hauteur. Servez avec du basilic frais.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**