



Knusprige Gemüsepizza mit Oliven

überbacken mit veganem Reibe-Topping



30-40min



3-4 Personen

Lust auf Pizza, aber bitte vegan? Nichts leichter als das! Dank veganem Reibe-Topping muss hier niemand auf die pizzatypische goldene Kruste obendrauf verzichten. Und auch sonst hat unser teigiges Glück vom KitchenAid-Blech einiges zu bieten: Frische Zucchini, herzhaft Champignons und wunderbar salzig-würzige Oliven sind nicht nur ebenfalls vegan, sondern auch eine tolle Geschmackskombination, die auf ganzer Linie überzeugt.

- 2 Zucchini
- 500g Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 150g veganes Reibe-Topping
holländische Art

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 853kcal, Fett 37.5g,
Kohlenhydrate 104.2g, Eiweiß 21.8g



Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** reiben, in ein Sieb geben und mit 1TL Salz vermengen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Knoblauchzehen** schälen und fein würfeln. Die **½ des Knoblauchs** zur **Zucchini** in das Sieb geben und unterheben.



Die **Pizzasauce** gleichmäßig auf den **Teigen** verstreichen. Die **Zucchini** mit den Händen kräftig ausdrücken, sodass die verbliebene Flüssigkeit austreten kann. Die **Zucchini**, die **Pilze** und die **Olive**n auf den **Teigen** verteilen, gleichmäßig mit dem **veganen Reibe-Topping** bestreuen und jeweils mit 1 EL Olivenöl beträufeln.



Das **Tomatenmark** mit dem **restlichen Knoblauch**, 4EL Olivenöl, 2TL Essig und 4EL Wasser zu einer **Pizzasauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Oliven** grob schneiden.



Die **Pizzen** im Ofen 10-13Min. backen, bis der **Teig** knusprig und das **Reibe-Topping** goldgelb ist, dabei die Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Falls die **Pizzen** nach der Backzeit noch nicht ganz fertig sind, einfach ein paar Minuten länger backen und im Auge behalten.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, leicht andrücken und ggf. die Kanten etwas einklappen, sodass ein **Pizzarand** entsteht.



Die **Pizzen** kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit etwas (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreut servieren.