



Knusprige Gemüsepizza mit Oliven

überbacken mit veganem Reibe-Topping



ca. 30min



2 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.

- 1 Zucchini
- 250g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 75g veganes Reibe-Topping
holländische Art

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 855kcal, Fett 37.5g,
Kohlenhydrate 104.7g, Eiweiß 21.9g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** grob raspeln, 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.



4. Pizza belegen

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



2. Sauce zubereiten

Das **Tomatenmark** mit dem **restlichen Knoblauch**, 2EL Olivenöl, 1TL Essig und 2EL Wasser zu einer **Pizzasauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Oliven** grob schneiden.



5. Pizza backen

Die **Pizza** im Ofen auf der mittleren Schiene 10-13Min. backen, bis der **Teig** knusprig und das **Reibe-Topping** goldgelb ist. Falls die **Pizza** nach der Backzeit noch nicht ganz fertig ist, einfach ein paar Minuten länger backen und im Auge behalten.



3. Teig ausrollen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, leicht andrücken und ggf. die Kanten etwas einklappen, sodass ein **Pizzarand** entsteht.



6. Schneiden und servieren

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