



RS Bunte Pizza mit Aubergine und Cashewcreme

mit Rauchpaprika und 5-Gewürze-Pulver



30-40min



2 Personen

Pizza - das ist natürlich Italien. Aber bereits die Tomate ist eine Einwanderin, also: Lassen wir einfach der kulinarischen Globalisierung ihren Lauf! Auberginen stammen vermutlich aus Asien, gewürzt werden sie heute mit Sojasauce, geräucherter Paprika und 5-Gewürze-Pulver. Aus Cashews - wie die Tomate aus Amerika - basteln wir eine leckere Creme für obendrauf, Basilikum macht die bunt-vegane Sause komplett. Buon appetito!

- 50ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 2 Auberginen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 25g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{3,5}
- 1 Päckchen Hefeflocken
- 10g Basilikum

- 1TL Senf²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

Energie 1032kcal, Fett 44.8g,
Kohlenhydrate 124.7g, Eiweiß 29.4g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Sojasauce** mit 2EL Olivenöl, 1TL Senf, dem **Paprikapulver**, der **½ der Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



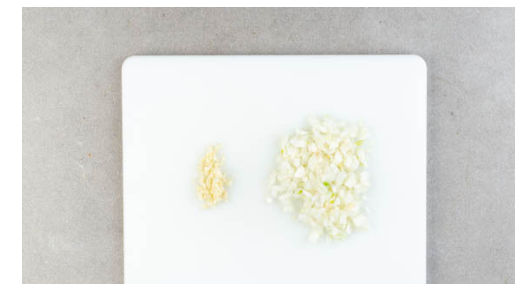
Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Die **Tomaten** zugeben und mit 1 Prise Zucker würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hitze reduzieren und die **Sauce** köcheln lassen, bis die überschüssige Flüssigkeit verdampft ist.



Die **Aubergine** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und in der **Würzsauc**e wenden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 10-15Min. im Ofen backen, bis die **Auberginen** goldbraun sind, sie müssen nicht gar sein.



Die **Auberginen** samt Backpapier vom Backblech nehmen und den **Teig** mit dem Papier nach unten auf dem Blech ausrollen. Die **Sauce** auf dem **Teig** verstreichen, mit den **Auberginen** belegen und die **Pizza** 15–20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und an den Rändern leicht knusprig ist.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



Die **Cashews** mit den **Hefeflocken**, 1EL Olivenöl, je 1 Prise Salz und Pfeffer und ca. 3EL Wasser in einem hohen Gefäß fein pürieren, das Wasser langsam zugeben und darauf achten, dass die **Creme** nicht zu flüssig wird. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Pizza** mit der **Cashewcreme** beträufeln und mit dem **Basilikum** garniert servieren.