



Vegane Gemüsepizza mit Oliven

überbacken mit Reibe-Topping



30-40min



3-4 Personen

Lust auf Pizza, aber bitte vegan? Nichts leichter als das! Dank des veganen Reibe-Toppings von Willicroft muss hier niemand auf die pizzatypische goldene Kruste verzichten. Und auch sonst hat unser teigiges Glück vom 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
- 400g geschnittene Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 150g veganes Reibe-Topping von Willicroft

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 996kcal, Fett 46.6g,
Kohlenhydrate 115.8g, Eiweiß 22.9g



4. Pizzen belegen

2. Sauce zubereiten

5. Pizzen backen

3. Teige ausrollen

6. Schneiden und servieren

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