



Bunte Pizza mit Aubergine und Cashewcreme

gewürzt mit Rauchpaprika und Fenchelsamen



30-40min



2 Personen

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

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer es etwas schärfer mag, kann Chilliflocken in die Würzsauce geben.

Allergene

Gluten (1), Senf (2), Erdnüsse (3), Sojabohnen (4), Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Würzsauce anrühren

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



2. Aubergine backen

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



3. Zutaten vorbereiten

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



4. Sauce kochen

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.



5. Pizza backen

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.



6. Cashewcreme zubereiten

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.