



Vegane Pizza mit getrockneten Tomaten

dazu Spinatsalat



20-30min



3-4 Personen

Wohoo, it is pizza night! Unsere leckere Pizza ist für alle da, denn wir bereiten sie heute mit veganem Käse zu, der einfach zum Dahinschmelzen ist! Der Spaß beginnt bereits in der Küche, wenn du die Sauce im Handumdrehen mit getrockneten Tomaten sowie ordentlich Knoblauch pürierst und dann beim Toppfen die Zucchini, getrockneten Tomaten, den Mais und Käse ganz nach deinem Gusto verteilst. Nun aber pronto, pronto in den Ofen!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Mais
- 500g passierte Tomaten
- 2 Zucchini
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 200g veganer Reibekäse
- 100g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 992kcal, Fett 37.6g, Kohlenhydrate 130.6g, Eiweiß 22.2g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **getrockneten Tomaten** in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Sauce pürieren

Die **1/2 der getrockneten Tomaten**, den **Knoblauch** und **400g passierte Tomaten** mit 2EL Balsamicoessig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren. Die **Pizzasauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Die **übrigen passierten Tomaten** einfach in einer Nudelsauce oder Minestrone verwerten.



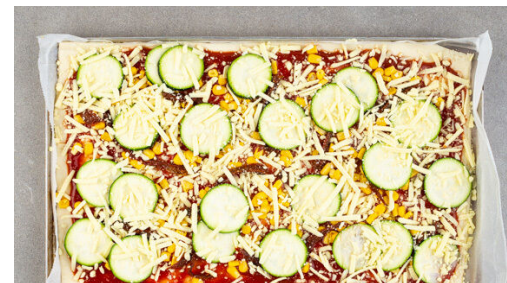
3. Zucchini schneiden

Die **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden.



4. Sauce verteilen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Die **Pizzasauce** gleichmäßig mit einem Löffel auf den **Teigen** verteilen, dabei jeweils einen Rand von ca. 1cm aussparen.



5. Pizzen belegen

Die **Teige** zuerst mit dem **Käse**, dann mit der **Zucchini**, den **restlichen getrockneten Tomaten** und der **1/2 des Maises** belegen. Die **Pizzen** im Ofen 12-15Min. backen, bis die **Böden** knusprig sind und der **Käse** geschmolzen ist. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



6. Salat zubereiten

4EL Olivenöl mit 2EL Balsamicoessig, 1TL Senf und je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und mit dem **Babyspinat** und dem **restlichen Mais** zu einem **Salat** vermengen. Die **Pizzen** in Stücke schneiden, auf Teller verteilen und mit dem **Salat** servieren.