



Auberginen-Kirschtomaten-Pizza

mit roten Zwiebeln und Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 35min



2 Portionen

Lust auf Pizza, aber es soll auch vegan sein? Das kriegen wir bei Marley Spoon doch locker hin! Unsere Variante hat heute einiges zu bieten: gebackene Auberginen und Kirschtomaten, ein würziges Tomaten-Oliven-Pesto statt der herkömmlichen Sauce und dann noch lecker karamellisierte rote Zwiebeln. Und der Käse? Das vegane Reibe-Topping von Willicroft ist natürlich der perfekte Ersatz. Auf die Pizza, fertig, los!

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 Aubergine
- 250g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 75g veganes Reibe-Topping von Willicroft

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und 2 Backbleche
- Backpapier
- kleine Pfanne

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

Energie 1043kcal, Fett 49.4g,
Kohlenhydrate 120.6g, Eiweiß 20.6g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (Umluft 200°C) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken, dann unter das **Pesto** rühren. Die **Aubergine** in dünne Scheiben schneiden.



2. Zutaten backen

Die **Auberginen** und die **Kirschtomaten** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die **Auberginen** mit einer Gabel einstechen. 2EL Olivenöl über die **Auberginen** und die **Kirschtomaten** träufeln, mit 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer würzen und das **Gemüse** 12-15Min. im Ofen backen.



3. Zwiebeln braten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer kleinen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 10Min. unter häufigem Rühren goldbraun braten. Ggf. esslöffelweise Wasser hinzugeben, damit die **Zwiebeln** nicht zu trocken werden.



4. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf ein zweites Backblech ausrollen. Das **Pesto** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen.



5. Teig belegen

Die **Zwiebeln** auf dem **Pesto** verteilen, dann mit den **Auberginen** und den **Tomaten** belegen und das **vegane Reibe-Topping** darauf verteilen.



6. Pizza backen

Die **Pizza** 15-20Min. im Ofen backen, bis die Kruste goldbraun und der **Käse** geschmolzen ist. Die **Pizza** nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.