



Auberginen-Kirschtomaten-Pizza

mit roten Zwiebeln und Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 40min



4 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 karamellierte rote Zwiebeln. Und der Käse? Das vegane Reibe-Topping von Willicroft ist natürlich der perfekte Ersatz. Auf die Pizza, fertig, los!

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 2 Auberginen
- 500g Kirschtomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 150g veganes Reibe-Topping von Willicroft

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und 3 Backbleche
- Backpapier
- mittelgroße Pfanne

Kochtipp
Je nach Größe des Ofens und Anzahl der Bleche können die Pizzen auch in mehreren Durchgängen gebacken werden.

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

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



1. Zutaten vorbereiten

4. Teige vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Das **Pesto** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen.



2. Gemüse backen

A rectangular pizza is shown on a dark, possibly metal, baking tray. The pizza has a light-colored crust. It is topped with a layer of white sauce, followed by a layer of shredded white cheese. Scattered across the cheese are sliced mushrooms and cherry tomatoes. The pizza is positioned in the center of the tray, and the tray is set against a dark background.

5. Teige belegen

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



3. Zwiebeln braten



6. Pizzen backen

Die **Pizzen** 15-20Min. im Ofen backen, bis die Krusten goldbraun sind und der **Käse** geschmolzen ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Die **Pizzen** nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.