



Auberginen-Kirschtomaten-Pizza

mit roten Zwiebeln und Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 35min



2 Personen

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!

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 Aubergine
- 250g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung 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

4. Teig vorbereiten

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere o



2. Zutaten backen

A rectangular pizza is shown on a dark, possibly metal, baking tray. The pizza has a light-colored crust and is topped with a layer of white sauce, a generous amount of shredded white cheese, sliced mushrooms, and several cherry tomatoes. The tray is set against a dark background.

5. Teig belegen

Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung
Schau dir das Rezept in der App an



3. Zwiebeln braten

6. Pizza backen

oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
 m Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**