



Auberginen-Kirschtomaten-Pizza

mit roten Zwiebeln und Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 40min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 3 Backbleche
- Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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

Kochtipp

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



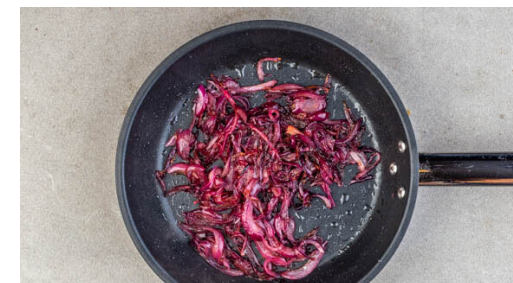
1. Zutaten vorbereiten

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 **Auberginen** in dünne Scheiben schneiden.



2. Gemüse backen

Die **Auberginen** und die **Kirschtomaten** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die **Auberginen** mit einer Gabel einstechen. 4EL Olivenöl über die **Auberginen** und die **Kirschtomaten** träufeln, mit ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen und das **Gemüse** 12-15Min. im Ofen backen.



3. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl und ½TL 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. Teige vorbereiten

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



5. Teige belegen

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



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.