



## Knusprige Gemüsepizza mit Oliven

überbacken mit veganem Reibe-Topping



ca. 30min



2 Personen

Lust auf Pizza, aber bitte vegan? Nichts leichter als das! Dank des veganen Reibe-Toppings von Willicroft muss hier niemand auf die pizzatypische goldene Kruste verzichten. Und auch sonst hat unser teigiges Glück vom Blech einiges zu bieten: Frische Zucchini, herzhafte Champignons und wunderbar salzig-würzige Oliven sind nicht nur ebenfalls vegan, sondern auch eine tolle Geschmackskombination, die auf ganzer Linie überzeugt.



- 1 Zucchini
- 200g geschnittene Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Packung Pizzateig <sup>1</sup>
- 75g veganes Reibe-Topping von Willicroft

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 998kcal, Fett 46.6g,  
Kohlenhydrate 116.2g, Eiweiß 23.0g



Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** grob raspeln, in ein Sieb geben und mit ½ TL Salz vermengen. Die **Pilze** ggf. säubern. Die **Knoblauchzehen** schälen und fein würfeln. Die **½ des Knoblauchs** zur **Zucchini** in das Sieb geben und unterheben.



Das **Tomatenmark** mit dem **restlichen Knoblauch**, 2EL Olivenöl, 1TL Essig und 2EL Wasser zu einer **Pizzasauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Oliven** grob schneiden.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, leicht andrücken und ggf. die Kanten etwas einklappen, sodass ein **Pizzarand** entsteht.



Die **Pizzasauce** gleichmäßig auf dem **Teig** verstreichen. Die **Zucchini** mit den Händen kräftig ausdrücken, sodass die verbliebene Flüssigkeit austreten kann. Die **Zucchini**, die **Pilze** und die **Oliven** auf dem **Teig** verteilen, gleichmäßig mit dem **veganen Reibe-Topping** bestreuen und mit 1EL Olivenöl beträufeln.



Die **Pizza** im Ofen auf der mittleren Schiene 10-13Min. backen, bis der **Teig** knusprig und das **Reibe-Topping** goldgelb ist. Falls die **Pizza** nach der Backzeit noch nicht ganz fertig ist, einfach ein paar Minuten länger backen und im Auge behalten.



Die **Pizza** kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit etwas (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreut servieren.