



## Knusprige Gemüsepizza mit Oliven

überbacken mit veganem Reibe-Topping



30-40min



3-4 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, herzhaftes Champignons und wunderbar salzig-würzige Oliven sind nicht nur ebenfalls vegan, sondern auch eine tolle Geschmackskombination, die auf ganzer Linie überzeugt.



- 2 Zucchini
- 400g geschnittene Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 2 Packungen Pizzateig <sup>1</sup>
- 150g veganes Reibe-Topping von Willicroft

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 996kcal, Fett 46.6g,  
Kohlenhydrate 115.8g, Eiweiß 22.9g



Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** reiben, in ein Sieb geben und mit 1TL 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**, 4EL Olivenöl, 2TL Essig und 4EL Wasser zu einer **Pizzasauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Oliven** grob schneiden.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, leicht andrücken und ggf. die Kanten etwas einklappen, sodass ein **Pizzarand** entsteht.



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



Die **Pizzen** im Ofen 10-13Min. backen, bis der **Teig** knusprig und das **Reibe-Topping** goldgelb ist, dabei die Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Falls die **Pizzen** nach der Backzeit noch nicht ganz fertig sind, einfach ein paar Minuten länger backen und im Auge behalten.



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