



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

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 400g geschnittene Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 2 Packungen Pizzateig¹
- 150g veganes Reibe-Topping von Willicroft

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Gemüse vorbereiten

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.



4. Pizzen belegen

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 **Oliven** auf den **Teigen** verteilen, gleichmäßig mit dem **veganen Reibe-Topping** bestreuen und jeweils mit 1EL Olivenöl beträufeln.



2. Sauce zubereiten

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.



5. Pizzen backen

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.



3. Teige ausrollen

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



6. Schneiden und servieren

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