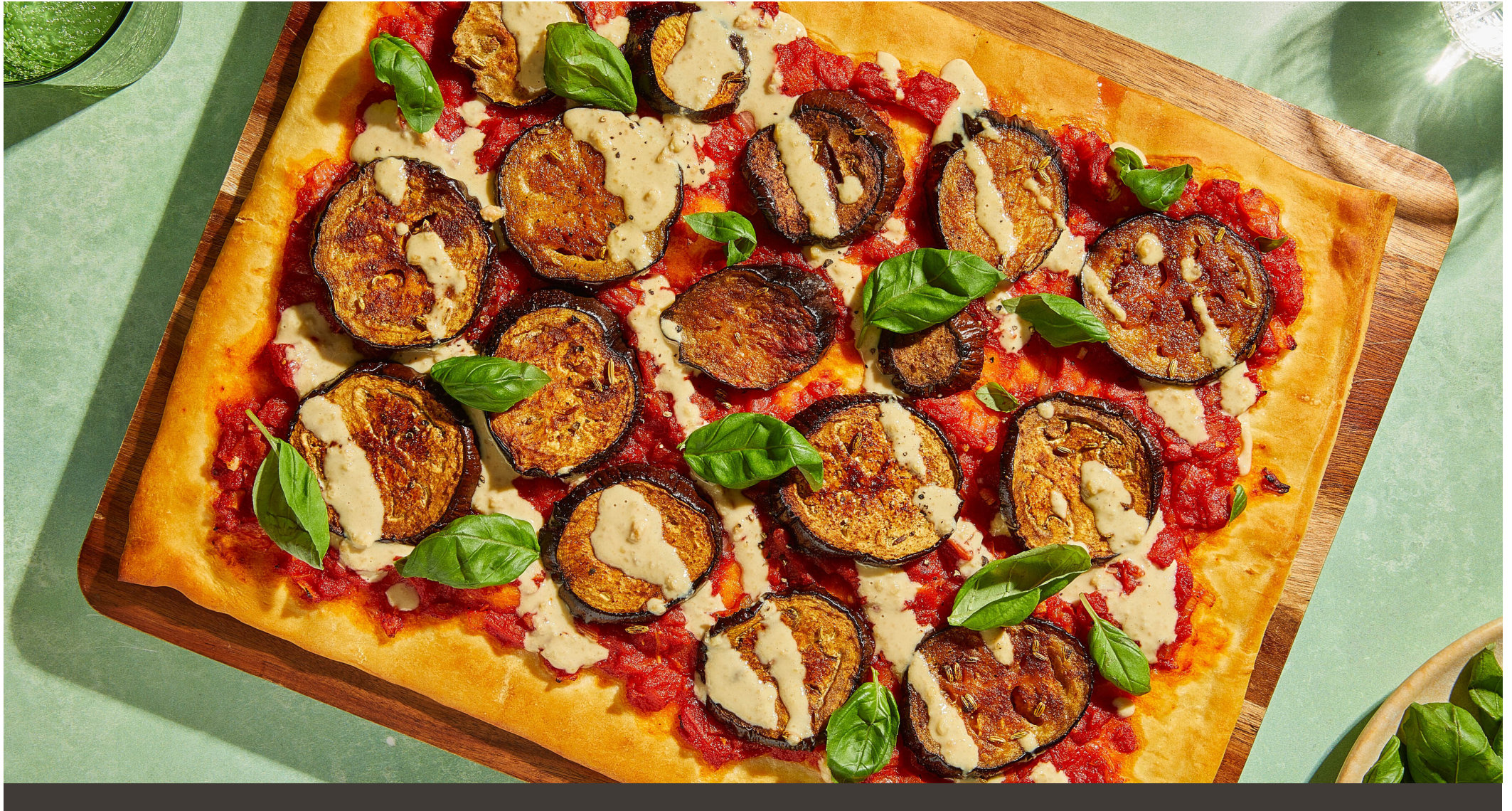




Bunte Pizza mit Aubergine und Cashewcreme

gewürzt mit Rauchpaprika und Fenchelsamen



30-40min



3-4 Personen

Pizza - das ist natürlich Italien. Aber bereits die Tomate ist eine Einwanderin, deswegen: Lassen wir einfach der kulinarischen Globalisierung ihren Lauf! Auberginen stammen vermutlich aus Asien, gewürzt werden sie heute mit Sojasauce, geräucherter Paprika und Fenchelsamen. Aus Cashews - wie die Tomate aus Amerika - basteln wir uns eine leckere Creme für obendrauf, Basilikum macht die bunt-vegane Sause komplett. Buon appetito!

- 100ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 2 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Päckchen Fenchelsamen
- 4 Auberginen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 50g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{3,5}
- 1 Päckchen Hefeflocken
- 20g Basilikum

- 2TL Senf²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Energie 986kcal, Fett 40.7g,
Kohlenhydrate 123.5g, Eiweiß 28.0g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Sojasauce** mit 3EL Olivenöl, 2TL Senf, dem **Paprikapulver**, den **Fenchelsamen** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren.



Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Die **Tomaten** zugeben und mit 1 kräftigen Prise Zucker würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hitze reduzieren und die **Sauce** köcheln lassen, bis die überschüssige Flüssigkeit verdampft ist.



Die **Auberginen** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und in der **Würzsauce** wenden. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und 10-15Min. im Ofen backen, bis die **Auberginen** goldbraun sind, sie müssen nicht gar sein. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



Die **Auberginen** samt Backpapier von den Backblechen nehmen und die **Teige** mit dem Papier nach unten auf den Blechen ausrollen. Die **Sauce** auf den **Teigen** verstreichen, mit den **Auberginen** belegen und die **Pizzen** 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und an den Rändern leicht knusprig ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



Die **Cashews** mit den **Hefeflocken**, 2EL Olivenöl, je 1 Prise Salz und Pfeffer und ca. 5EL Wasser in einem hohen Gefäß fein pürieren, das Wasser langsam zugeben und darauf achten, dass die **Creme** nicht zu flüssig wird. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Pizza** mit der **Cashewcreme** beträufeln und mit dem **Basilikum** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**