



Bunte Tomatenpizza „Marinara“

mit Oliven und Basilikumöl



ca. 30min



2 Personen

Pizza ohne Käse geht nicht? Pff, denkste! Die Marinara ist ein echtes Juwel der veganen italienischen Küche. Leckere Tomatensauce und Basilikum sind immer drauf, manchmal nach Geschmack auch Kapern oder Oliven. Letztere sind bei uns ein absolutes Must-Have und deshalb auch auf der Pizza zu finden, genauso wie rote Zwiebeln und ganz viele frische Kirschtomaten. Wow, so viel (veganes) Aroma auf einem Blech!

Was du von uns bekommst

- 250g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 1 Pck. Pizzateig¹
- 10g Basilikum
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech

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 945kcal, Fett 44.9g, Kohlenhydrate 109.1g, Eiweiß 19.8g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 230°C Umluft vorheizen. 2 Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Tomaten** halbieren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die **Tomaten** und die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen und beiseitestellen.



4. Pizza backen

Den **Teig** mit der **Tomatenpaste** bestreichen und die **Tomaten**, die **Zwiebeln** und die **Oliven** darauf verteilen. Die **Pizza** im Ofen 15-20Min. backen, bis der **Teig** knusprig und goldbraun ist. **Tipp:** Hab ein Auge auf die **Pizza**, falls sie schon früher fertig ist.



2. Tomatenpaste anrühren

Das **Tomatenmark** mit der ½ des Knoblauchs, 1EL Olivenöl, 1TL Essig und 2EL Wasser verrühren und die **Paste** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Oliven** grob hacken.



5. Basilikumöl zubereiten

Ein paar **Basilikumblättchen** abzupfen und für die Garnitur beiseitelegen. Das **restliche Basilikum samt Stängeln** fein schneiden und mit 2EL Olivenöl, dem restlichen Knoblauch und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die fertige **Pizza** kurz abkühlen lassen, mit dem **Basilikumöl** beträufeln und mit den **Basilikumblättchen** bestreut servieren.



3. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit den Händen etwas flach drücken, dann die **Kanten** leicht nach innen klappen, um einen Rand zu erzeugen.



6. Topping Tricolore

Knoblauch und Basilikum – zwei starke Geschmacksträger. Kein Wunder, dass unser Öl vor Aroma nur so strotzt. Wer beim Lieblingsitaliener gerne Chiliöl zur Pizza ordert, kann natürlich auch hier um etwas Schärfe ergänzen. Ob frische Chili in Ringen oder getrocknet als Flocken ist dabei ganz egal; einfach zum Basilikumöl geben und das grün-weiß-rote Topping genießen. Bella Italia!