



Bunte Tomatenpizza „Marinara“

mit Oliven und Basilikumöl



ca. 30min



3-4 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 (veganen) Aroma auf einem Blech!

Was du von uns bekommst

- 500g Kirschtomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 20g Basilikum
- 3 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

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

Kochtipp

Je nach Ofen die Bleche ggf. nach der Hälfte der Backzeit tauschen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 910kcal, Fett 41.1g, Kohlenhydrate 109.0g, Eiweiß 19.7g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 230°C Umluft vorheizen. 3 Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Tomaten** halbieren. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die **Tomaten** und die **Zwiebeln** mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen und beiseitestellen.



4. Pizzen backen

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



2. Tomatenpaste anrühren

Das **Tomatenmark** mit der ½ des Knoblauchs, 2EL Olivenöl, 2TL Essig und 4EL 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 3EL Olivenöl, dem restlichen Knoblauch und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die fertigen **Pizzen** kurz abkühlen lassen, mit dem **Basilikumöl** beträufeln und mit den **Basilikumblättchen** bestreut servieren.



3. Teige vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit den Händen etwas flach drücken, dann die **Kanten** jeweils 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!