



Vegane Gemüsepizza mit Oliven

überbacken mit Reibe-Topping



ca. 30min



2 Portionen

Lust auf Pizza, aber bitte vegan? Nichts leichter als das! Dank des veganen Reibe-Toppings muss hier niemand auf die pizzatypische goldene Kruste verzichten. Und auch sonst hat unser teigiges Glück vom Blech einiges zu bieten: Frische Zucchini, herzhaft 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

- 1 Zucchini
- 200g geschnittene Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 1 Pck. Pizzateig¹
- 75g veganes Reibe-Topping

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 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 998kcal, Fett 46.6g, Kohlenhydrate 116.2g, Eiweiß 23.0g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** grob raspeln, in ein Sieb geben und mit ½TL 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. Pizza belegen

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



2. Sauce zubereiten

Das **Tomatenmark** mit dem **restlichen Knoblauch**, 2EL Olivenöl, 1TL Essig und 2EL Wasser zu einer **Pizzasauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Oliven** grob schneiden.



5. Pizza backen

Die **Pizza** im Ofen auf der mittleren Schiene 10-13Min. backen, bis der **Teig** knusprig und das **Reibe-Topping** goldgelb ist. Falls die **Pizza** nach der Backzeit noch nicht ganz fertig ist, einfach ein paar Minuten länger backen und im Auge behalten.



3. Teig ausrollen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, leicht andrücken und ggf. die Kanten etwas einklappen, sodass ein **Pizzarand** entsteht.



6. Schneiden und servieren

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