



Auberginen-Kirschtomaten-Pizza

mit roten Zwiebeln und Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 35min



2 Portionen

Lust auf Pizza, aber es soll auch vegan sein? Das kriegen wir bei Marley Spoon doch locker hin! Unsere Variante hat heute einiges zu bieten: gebackene Auberginen und Kirschtomaten, ein würziges Tomaten-Oliven-Pesto statt der herkömmlichen Sauce und dann noch lecker karamellisierte rote Zwiebeln. Und der Käse? Das vegane Reibe-Topping von Willicroft ist natürlich der perfekte Ersatz. Auf die Pizza, fertig, los!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 1 Aubergine
- 250g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 75g veganes Reibe-Topping

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Backpapier
- kleine Pfanne

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 1043kcal, Fett 49.4g, Kohlenhydrate 120.6g, Eiweiß 20.6g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (Umluft 200°C) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken, dann unter das **Pesto** rühren. Die **Aubergine** in dünne Scheiben schneiden.



2. Zutaten backen

Die **Auberginen** und die **Kirschtomaten** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die **Auberginen** mit einer Gabel einstechen. 2EL Olivenöl über die **Auberginen** und die **Kirschtomaten** träufeln, mit 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer würzen und das **Gemüse** 12-15Min. im Ofen backen.



3. Zwiebeln braten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer kleinen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 10Min. unter häufigem Rühren goldbraun braten. Ggf. esslöffelweise Wasser hinzugeben, damit die **Zwiebeln** nicht zu trocken werden.



4. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf ein zweites Backblech ausrollen. Das **Pesto** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen.



5. Teig belegen

Die **Zwiebeln** auf dem **Pesto** verteilen, dann mit den **Auberginen** und den **Tomaten** belegen und das **vegane Reibe-Topping** darauf verteilen.



6. Pizza backen

Die **Pizza** 15-20Min. im Ofen backen, bis die Kruste goldbraun und der **Käse** geschmolzen ist. Die **Pizza** nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.