



Pizza Bánh-mì-Style mit BBQ-Tempeh

und mariniertem Gemüse



ca. 30min



3-4 Personen

Heute wird das Konzept Pizza mal ganz neu gedacht und auf raffinierte Art asiatisch interpretiert: Auf dem klassischen Teig werden knusprig-süßer Tempeh mit Hoisinsauce und fruchtige Tomatenscheiben gebacken. Garniert wird mit eingelegten Karotten und Gurke, frischen Kräutern und Peperoni. Lecker!

- 4 Tomaten
- 3 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 2 Packungen Tempeh ^{11,13}
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Packungen Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 2 Karotten
- 1 Minigurke
- 20g frischer Koriander & Minze
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 rote Peperoni

- Salz
- Zucker
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Sparschäler
- Küchenreibe

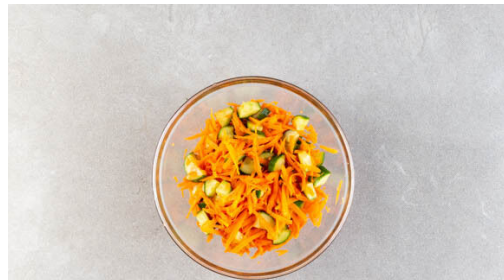
Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sellerie (9), Senf (10), Sesamsamen (11), Lupinen (13). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 893kcal, Fett 21.7g,
Kohlenhydrate 136.9g, Eiweiß 33.8g



Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden.



Die **Karotten** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Gurke** längs vierteln und in kleine Würfel schneiden. 3EL Essig, 3EL Wasser, 1-2 Prisen Salz und 1TL Zucker verrühren und mit dem **Gemüse** vermengen.



Die **BBQ-Sauce** mit 2-3EL Wasser verrühren und mit dem **Tempeh** vermengen.



Die **Koriander**- und die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Peperoni** in dünne Ringe schneiden, ggf. für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit der **Hoisinsauce** bestreichen. Die **Tomaten** und den **Tempeh** darauf verteilen und die **Pizzen** 12-15Min. im Ofen backen, bis der **Teig** gar und knusprig ist. Je nach Ofen die Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



Die **Pizzen** nach Belieben mit dem eingelegten **Gemüse**, den **Kräutern**, den **Lauchzwiebeln** und den **Peperoniringen** garnieren, in Stücke schneiden und servieren.