



RS Bunte Pizza mit Aubergine und Cashewcreme

mit Rauchpaprika und 5-Gewürze-Pulver



30-40min



4 Portionen

Pizza - das ist natürlich Italien. Aber bereits die Tomate ist eine Einwanderin, also: Lassen wir einfach der kulinarischen Globalisierung ihren Lauf! Auberginen stammen vermutlich aus Asien, gewürzt werden sie heute mit Sojasauce, geräucherter Paprika und 5-Gewürze-Pulver. Aus Cashews - wie die Tomate aus Amerika - basteln wir eine leckere Creme für obendrauf, Basilikum macht die bunt-vegane Sause komplett. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 100ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 2 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 4 Auberginen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 50g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{3,5}
- 1 Pck. Hefeflocken
- 20g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne

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

Kochtipp

Wer es etwas schärfer mag, kann Chilli-flocken in die Würzsauce geben.

Allergene

Gluten (1), Senf (2), Erdnüsse (3), Sojabohnen (4), Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 986kcal, Fett 40.7g,



1. Würzsauce anrühren

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Sojasauce** mit 3EL Olivenöl, 2TL Senf, dem **Paprikapulver**, der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren.



2. Auberginen backen

Die **Auberginen** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und in der **Würzsauce** wenden. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und 10-15Min. im Ofen backen, bis die **Auberginen** goldbraun sind, sie müssen nicht gar sein. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



4. Sauce kochen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Die **Tomaten** zugeben und mit 1 kräftigen Prise Zucker würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hitze reduzieren und die **Sauce** köcheln lassen, bis die überschüssige Flüssigkeit verdampft ist.



5. Pizzen backen

Die **Auberginen** samt Backpapier von den Backblechen nehmen und die **Teige** mit dem Papier nach unten auf den Blechen ausrollen. Die **Sauce** auf den **Teigen** verstreichen, mit den **Auberginen** belegen und die **Pizzen** 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und an den Rändern leicht knusprig ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



6. Cashewcreme zubereiten

Die **Cashews** mit den **Hefeflocken**, 2EL Olivenöl, je 1 Prise Salz und Pfeffer und ca. 5EL Wasser in einem hohen Gefäß fein pürieren, das Wasser langsam zugeben und darauf achten, dass die **Creme** nicht zu flüssig wird. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Pizza** mit der **Cashewcreme** beträufeln und mit dem **Basilikum** garniert servieren.