



## 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 Chili. Lecker!

## Was du von uns bekommst

- 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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Sparschäler
- Küchenreibe

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

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



**1. Tomaten schneiden**

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



**2. Tempeh vorbereiten**

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



**3. Pizza backen**

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** 14-16Min. im Ofen backen, bis der **Teig** gar und knusprig ist. Je nach Ofen die Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



**4. Gemüse einlegen**

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.



**5. Garnitur vorbereiten**

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.



**6. Anrichten und servieren**

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