



Vegane Pizza mit getrockneten Tomaten

dazu Spinatsalat



20-30min



2 Personen

Wohoo, it is pizza night! Unsere leckere Pizza ist für alle da, denn wir bereiten sie heute mit veganem Käse zu, der einfach zum Dahinschmelzen ist! Der Spaß beginnt bereits in der Küche, wenn du die Sauce im Handumdrehen mit getrockneten Tomaten sowie ordentlich Knoblauch pürierst und dann beim Toppen die Zucchini, getrockneten Tomaten, den Mais und Käse ganz nach deinem Gusto verteilst. Nun aber pronto, pronto in den Ofen!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Mais
- 500g passierte Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 100g veganer Reibekäse
- 50g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1037kcal, Fett 37.8g, Kohlenhydrate 138.0g, Eiweiß 23.9g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **getrockneten Tomaten** in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Sauce verteilen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Die **Pizzasauce** gleichmäßig mit einem Löffel auf dem **Teig** verteilen, dabei einen Rand von ca. 1cm aussparen.



2. Sauce pürieren

Die **1/2 der getrockneten Tomaten**, den **Knoblauch** und **200g passierte Tomaten** mit 1EL Balsamicoessig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren. Die **Pizzasauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Die **übrigen passierten Tomaten** einfach in einer Nudelsauce oder Minestrone verwenden.



5. Pizza belegen

Den **Teig** zuerst mit dem **Käse**, dann mit der **Zucchini**, den **restlichen getrockneten Tomaten** und der **1/2 des Maises** belegen. Die **Pizza** im Ofen 12-15Min. backen, bis der **Boden** knusprig und der **Käse** geschmolzen ist.



3. Zucchini schneiden

Die **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden.



6. Salat zubereiten

2EL Olivenöl mit 1EL Balsamicoessig, 1/2TL Senf und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und mit dem **Babyspinat** und dem **restlichen Mais** zu einem **Salat** vermengen. Die **Pizza** in Stücke schneiden, auf Teller verteilen und mit dem **Salat** servieren.