Pizzabrötchen mit Räuchertofu und Paprika

Zeit gesamt 30min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Paprika, rot	1 St.
Räuchertofu	175 g
Vemondo Vegane Creme	200 g
Vemondo Reibegenuss	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Kräuter der Provence, getrocknet	
Aufbackbrötchen	4 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Räuchertofu in Scheiben und dann in Streifen schneiden.

2. Tofu, Paprika und Zwiebel in eine Schüssel geben. Mit Crème fraîche, Reibegenuss, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence vermengen.

3. Brötchen halbieren und Hälften jeweils mit 2 EL veganer Pizza-Masse bestreichen. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Pizzabrötchen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	479 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	25 g