

## Vegane Gyrospizza mit Knoblauchsoße

Zeit gesamt 45min



Zubereitungszeit 30min





## Zutaten

für 4 Portionen

iui 4 i uitiulieli		
Vegane Steinofenpizza Margherita		2 St.
Rotkohl, frisch	0.25	St.
Salz		
Zucker		
Salatgurken	0.25	St.
Strauchtomaten	2	St.
Zwiebeln, rot	1	St.
Eisbergsalat	15	50 g
Petersilie, frisch	2	20 g
Knoblauchzehen	1	St.
Bio Limetten	1	St.
Sojaghurt	20	)0 g
Dill, gerebelt	1	l TL
Pfeffer, schwarz gemahle	en	
ÖI	2	EL
Vemondo veganes Gyros Zwiebeln	mit (	300 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier

- 1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Rotkohl vierteln, Strunk entfernen, unschöne äußere Blätter abbrechen und Rotkohl in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit Salz und Zucker kräftig verkneten und beiseitestellen.
- 2. Gurke und Tomaten waschen und würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Eisbergsalat in grobe Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Knoblauch schälen und hacken. Limette halbieren und auspressen.
- 3. In einer Schüssel Sojaghurt mit Petersilie, Dill und Knoblauch verrühren. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4. Vemondo Pizza Margarita bei 220 °C (Umluft) ca. 10 Min. backen. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Veganes Gyros ca. 8 Min. braten.
- 5. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Joghurtsauce bestreichen und nach Belieben mit allen Zutaten füllen. Zuletzt nochmals mit etwas Joghurtsauce beträufeln, zusammenklappen, halbieren und vegane Gyrospizza servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	381 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	13 g