Vegane Pizza-Torte

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Blattspinat, tiefgefroren	50 g
Mais aus der Dose	2 EL
Oliven, schwarz	6 St.
Ananas Stücke aus der Dose	80 g
Zwiebeln, rot	0.5 St.
Paprika, rot	0.5 St.
Brokkoli	0.25 St.
Strauchtomaten	1 St.
Veganer Hirtengenuss	75 g
Räuchertofu	0.5 St.
Vegane Steinofenpizza Margherita	5 St.
Grillsauce	2 EL
Vemondo Reibegenuss	75 g
Basilikum, frisch	10 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf mit Deckel, Springform 26 cm Durchmesser

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf Spinat auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. vollständig auftauen lassen. Mais in ein Sieb abgießen. Oliven in ein Sieb abgießen und in Ringe schneiden. Ananasstücke in ein Sieb abgießen und halbieren. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Brokkoli gründlich waschen und in kleine Röschen teilen. Tomate waschen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Genießerblock in kleine Würfel schneiden. Räuchertofu in kleine Würfel schneiden.

2. Vegane Steinofenpizzen Margherita von der Folie befreien und nebeneinanderlegen. Eine Pizza mit Ananas und Räuchertofu belegen. Eine Pizza mit Spinat und Genießerblock belegen. Eine Pizza mit Mais, Paprika und Oliven belegen. Eine Pizza mit Brokkoli belegen. Eine Pizza mit Grillsauce und Zwiebeln belegen. Anschließend Pizzen in einer Springform nach Belieben stapeln. Die oberste Pizza mit Reibegenuss bestreuen und mit Tomatenscheiben belegen. Pizzatorte für ca. 50 Min. backen.

3. Basilikum waschen und Blätter von den Stielen zupfen. Pizzatorte in 4 Stücke schneiden und mit Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt vegane Aioli. Das Rezept gibt es auf lidl-kochen.de.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	615 kcal
Kohlenhydrate	86 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	22 g