Vegane Rotkohlpizza Bianca

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rotkohl, frisch	0.5 St.
Thymian, frisch	10 g
Knoblauchzehen	1 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Veganer Frischaufstrich, Natur	300 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Vemondo Reibegenuss	150 g
Vemondo vegane Burger Pattys	2 St.
Olivenöl	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) mit Backblech vorheizen. Rotkohl vierteln, äußere Blätter entfernen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden.

2. In einer Schüssel Knoblauch, veganer Streichgenuss, Salz und Pfeffer verrühren. Pizzateige mit Backpapier ausrollen und mit der Creme bestreichen, Tomatensauce anderweitig verwenden. Pizzen mit Rotkohl belegen, Reibegenuss darüberstreuen, Zwiebel und die Hälfte des Thymians darauf verteilen. Vemondo Patties zu kleinen Stücken zerrupfen und darübergeben.

3. Heißes Blech aus dem Ofen nehmen und eine belegte Pizza vorsichtig daraufziehen. Pizzen nacheinander auf der untersten Schiene im Ofen für ca. 15 Min. backen.

4. Rotkohl-Pizza aus dem Ofen nehmen, mit übrigem Thymian bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und heiß servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1024 kcal
Kohlenhydrate	127 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	45 g