



Vegane Gyropizza mit Knoblauchsoße

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Vegane Steinofenpizza Margherita	2 St.
Rotkohl	0.25 St.
Salz	
Zucker	
Salatgurken	0.25 St.
Strauchtomaten	2 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Eisbergsalat	150 g
Petersilie, frisch	20 g
Knoblauchzehen	1 St.
Bio Limetten	1 St.
Sojaghurt	200 g
Dill, gerebelt	1 TL
Pfeffer, schwarz	
Öl	2 EL
Vemondo veganes Gyros mit Zwiebeln	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 Margherita 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 Gyropizza servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

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