



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. |
| Veganes Hirtengenuss | 75 g |
| Räuchertofu | 0.5 St. |
| Vegane Steinofenpizza Margherita | 5 St. |
| Grillsauce | 2 EL |
| Vermonto 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](https://www.lidl-kochen.de).

Nährwerte (pro Portion)

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