



Vegane Rotkohlpizza Bianca

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--------------------------------|---------|
| Rotkohl | 0.5 St. |
| Thymian, frisch | 10 g |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Zwiebeln, rot | 1 St. |
| Veganer Frischaufstrich, Natur | 300 g |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Pizzateig mit Tomatensauce | 2 St. |
| Vemondo Reibegenuss | 150 g |
| Vemondo vegane Burger Pattys | 2 St. |
| Olivener Öl | 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 |