



Vegane Spinat Pizza mit Pilzen

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------------|-------|
| Champignons, braun | 350 g |
| Cherrytomaten | 200 g |
| Zwiebeln, rot | 1 St. |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Babyspinat | 100 g |
| Pizzateig mit Tomatensauce | 2 St. |
| Olivenöl | 2 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Vemondo Reibegenuss | 150 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in dünne Scheiben schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Babyspinat waschen und abtropfen lassen.
2. Pizzateige mit Backpapier jeweils auf ein Backblech ausrollen und Tomatensauce darauf verteilen. Anschließend nach Belieben mit Spinat, Zwiebel, Knoblauch, Cherrytomaten und Pilzen belegen. Etwas Olivenöl darübergeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt mit veganem Reibegenuss bestreuen und für ca. 20 Min. im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen.
3. Pizza aus dem Ofen nehmen, portionieren und auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Grüner Salat mit Spargel](#).

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 744 kcal |
| Kohlenhydrate | 111 g |
| Eiweiß | 23 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 22 g |