



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