PIZZA ZUM MUTTERTAG MIT VEGETARISCHEN HACKBÄLLCHEN

ZUTATEN

2 PORTIONEN

1 H. 20 MIN

EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Vegetarische Hackbällchen

250 g Pizzamehl

1 Pkg. Trockenhefe

100 g Kirschtomaten

1/4 rote Paprika

1/4 gelbe Paprika

2-4 EL Tomatensauce

1 Beutel Rucola

2 TL getrockneter Oregano

200 g geriebener veganer Käse

150 ml Wasser

1 TL Zucker

5 g Salz

Versüße den bevorstehenden Muttertag und mache ihn schmackhafter mit unseren köstlichen Pizzen mit aromatischen und saftigen vegetarischen Garden Gourmet Hackbällchen, mit denen die Familie diesen besonderen Anlass feiern kann!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Teig mischen und kneten

Das Mehl mit der Hefe mischen. Wasser, Zucker und Salz zugeben und zu einer homogenen Teigkugel kneten.

2. Teig abwarten, Ofen vorheizen und Gemüse schneiden

Den Teig in einer tiefen Schüssel mit Plastikfolie oder einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde lang gehen lassen. Den Backofen auf 230 vorheizen. Die Tomaten und die vegetarischen Garden Gourmet Hackbällchen halbieren und die Paprikaschoten in kleine Streifen schneiden.

3. Pizzen herstellen

Den Teig flach drücken und zu 2 runden Pizzen ausrollen. Den Teig vorsichtig auf die Backbleche transportieren und dann eine herzförmige Pizzen formen. Die Tomatensoße darauf verteilen, mit getrocknetem Oregano und mit Käse bestreuen. Die vegetarischen Hackbällchen, Paprika und Tomaten auf den Pizzen verteilen.

4. Backen und servieren!

Die Pizzen bei 230 in etwa 5 bis 10 Minuten backen, bis sie gar und braun sind. Mit Rucolablättern garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE