

ZUTATEN

1/2 Packung Garden Gourmet Sensational Hack
100 g frischer Spinat
175 g Mehl
1 EL Olivenöl
ca. 50 bis 100 ml warmes Wasser
5 g Hefe
7 g Salz
100 g Kirschtomaten
1/2 rote Paprika
1/2 gelbe Paprika
1/2 rote Zwiebel
100 g geriebener Käse, vegan
3 EL Pizza Tomatensauce
3 EL Oregano, getrocknet
3 EL Granatapfelkerne
Frisches Basilikum



2 PORTIONEN



35 MIN



EINFACH

Überrasche deine Gäste (und den Weihnachtsmann!) mit unserer veganen Weihnachtsbaum-Pizza mit dem Garden Gourmet Sensational Hack.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Spinat zubereiten

Den frischen Spinat mit einem Esslöffel Wasser bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. in einer Pfanne unter Rühren schrumpfen lassen. Den Spinat in einem Sieb unter kaltem Wasser abspülen. Das überschüssige Wasser ausdrücken und den Spinat mit einem Stabmixer pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.

2. Teig zubereiten

Das Mehl mit Hefe, Spinatpüree, Olivenöl, Wasser und Salz in einer großen Schüssel mit einem Spatel vermischen (der Teig soll weich und leicht klebrig sein, andernfalls etwas mehr Wasser oder Mehl hinzufügen). Den Teig mit der Hand auf der Arbeitsfläche etwa 8 bis 10 Min. lang kneten. Den Teig wieder in die Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

3. Backofen vorheizen und das Gemüse schneiden

Den Backofen auf 230°C vorheizen. Das Gemüse für den Belag vorbereiten: Die Paprikaschoten halbieren und eine Hälfte quer in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel in dünne Halbringe und die Tomaten in Hälften schneiden. Aus der restlichen Paprika mit einem Weihnachts-Ausstecher einen Stern ausschneiden.

4. Garden Gourmet Sensational Hack zubereiten

Aus dem Garden Gourmet Sensational Hack kleine Kugeln rollen (in der Größe der Kirschtomaten) und einen Stamm für den Weihnachtsbaum formen.

5. Weihnachtsbaum formen

Lege das Backblech mit Backpapier aus. Drücke den aufgegangenen Teig flach und forme ihn auf dem Küchenpapier zu einem Weihnachtsbaum. Beginne damit, ein Dreieck aus dem Teig zu formen. Danach kannst du auf beiden Seiten 4 Ecken und unten einen Stamm formen (du kannst die Teigecken auch abschneiden, damit sie sich leichter formen lassen).

6. Pizzaboden vorbereiten

Die Tomatensauce auf der Pizza verstreichen, mit Oregano bestreuen und den Käse auf der Tomatensauce verteilen.

7. Gestalte deinen Weihnachtsbaum individuell

Verteile nun ein hübsches Muster aus Paprika- und Zwiebelstreifen sowie Tomaten und Hackfleisch-Weihnachtskugeln auf der Pizza.

8. Pizza backen

Backe die Weihnachtsbaum-Pizza in der Mitte des Ofens für etwa 12 bis 18 Min.

9. Der letzte Schliff

Die Pizza mit dem Paprika-Weihnachtsstern, Basilikumblättern und Granatapfelkernen verzieren... und genießen!