VEGANE PRIDE REGENBOGEN-PIZZA

ZUTATEN

2 PORTIONEN

30 MIN

EINFACH

1 Packung Pizzateig

Etwas Tomatensauce

60 g Brokkoli

1 rote Paprika

1 orangene Paprika

1 rote Zwiebel

40 g Mais

Etwas Oregano

Etwas veganen Käse

Wie man Pride am besten feiert? Bunt und fröhlich! Da kommt unsere vegane Pride Regenbogen-Pizza wie gerufen. Das Rezept ist super einfach, schnell gemacht und sorgt überall für ein Lächeln.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Ofen vorheizen und Gemüse vorbereiten

Ofen auf 220° vorheizen. Das ganze Gemüse schneiden: Brokkoli, rote Zwiebel und die Paprika.

2. Pizza zusammenstellen

Tomatensauce bereithalten und als Grundlage auf dem Pizzateig verteilen. Danach etwas getrockneten Oregano und etwas veganen Käse drüberstreuen.

3. Regenbogen aus Toppings machen

Das gesamte Gemüse plus Mais auf dem Pizzateig verteilen. Die Zutaten nach Farben in Schichten so platzieren, dass ein Regenbogen entsteht – vom Lila der Zwiebel bis zum Rot der Paprika.

4. Pizza backen und Pride fühlen!

Sobald du glücklich damit bist, wie die Regenbogen-Pizza aussieht, kannst du sie für 10 Minuten in den Ofen schieben. Happy Pride!

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE