

ZUTATEN

- 1 Packung Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style
- 1 Packung Pizzateig
- je 150 g weißer und grüner Spargel
- 1 Zucchini
- 1 Packung veganer Frischkäse
- 1 Packung veganer Reibekäse
- 1 Packung getrocknete Tomaten in Öl
- 1 kleines Glas Ajvar
- 1 Schale Kresse
- Gewürze nach Bedarf: Salz, Pfeffer
- gemischte frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)



Wir nehmen dich mit auf eine kulinarische Reise nach Italien. Dieses spezielle Pizza-Rezept mit Spargel und veganen Filet-Stückchen schmeckt fast so als wärst du vor Ort!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Kräuter hacken

Die Kräuter klein hacken. Einen kleinen Teil gehackte Petersilie zur Seite legen. Das Olivenöl zusammen mit den restlichen gehackten Kräutern mit einem Pürierstab kurz durchmischen.

2. Pizzateig belegen

Den Pizzateig auf ein Backblech geben und mit dem Ajvar bestreichen. Spargel und Zucchini waschen und schälen. Anschließend in sehr feine Streifen schneiden und zusammen mit den Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Italian Style, Frischkäse, Reibekäse und getrockneten Tomaten die Pizza belegen.

3. Pizza backen und genießen!

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 10-12 Minuten goldbraun backen. Danach in Stücke schneiden. Mit Kresse und gehackter Petersilie garnieren und servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE