

## ZUTATEN

1 Glas Garden Gourmet Thun-Visch  
1 Glas mild eingelegte Peperoni (300 g)  
80 g rote Zwiebeln  
2 Stängel Basilikum  
400 g Pizzateig a.d. Kühlregal  
100 g passierte Tomaten  
1 EL Olivenöl  
1 EL Pizza-Kräutermischung  
200 g geriebener Mozzarella  
Etwas Salz  
Etwas Pfeffer



Diese typisch italienische Pizza gibt es bei uns auch als vegetarisches Rezept mit dem Garden Gourmet Thun-Visch! Lass es dir schmecken!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Vorbereitung Backofen

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

### 2. Vorbereitung Zutaten

Garden Gourmet Thun-Visch fein auseinanderzupfen. Peperoni abtropfen. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Pizzateig nach Packungsanweisung auf einem Backblech entrollen.

### 3. Zubereitung Thun-Visch Pizza

In einer Schüssel passierte Tomaten und Olivenöl verrühren. Mit der Pizza- Kräutermischung, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce auf dem Teig verteilen. Garden Gourmet Thun-Visch, Zwiebeln, Peperoni und Mozzarella auf dem Teig verteilen.

### 4. Pizza backen

Im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Min. bis zur gewünschten Bräunung backen.

### 5. Es kann angerichtet werden!

Mit den Basilikumblättchen garniert servieren.

### 6. Tipp

Tipp: Für eine vegane Variante kann der geriebene Mozzarella gegen veganen geriebenen Käse ausgetauscht werden.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**