

ZUTATEN

150 g Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz
1 Stück rote Paprikaschote
2 Stück Frühlingszwiebeln
50 g Tomaten, getrocknet in Öl
150 g Mehl
1/2 TL Backpulver
250 ml Sojamilch
200 g Käse, gerieben (vegan)
140 g Mais a.d. Dose
3 TL Pizzagewürz
1 TL Paprikapulver, geräuchert
etwas Salz und Pfeffer
2 Stängel Basilikum



Blitzschnell zubereitet! Dieses Rezept für vegane Schüttelpizza mit Garden Gourmet vEGGie ist schnell in der Zubereitung und schmeckt einfach köstlich. Probiere es jetzt aus!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorheizen Backofen

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Vorbereitung Zutaten

Paprika waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Tomaten abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

3. Zutaten schütteln

Alle Zutaten in eine Schüssel mit Deckel geben und gut verschließen. Kräftig schütteln, so dass die Zutaten sich vermischen.

4. Pizza backen

Eine Pizzaform einfetten oder ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Masse darauf verstreichen und ca. 30 Min. bis zur gewünschten Bräunung backen. Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen und darauf verteilen.

TIPPS

Vegane Alternative

Die Schüttel-Pizza kann auch vegan zubereitet werden, indem der Käse und die Schlagsahne durch veganen Käse und Sojasahne ersetzt werden.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE