



Banh Mi Pizza



Zubereitungszeit:

30 Min.

Zutaten:

für 2 Pizzaboden

- 50 g fein geschnittene Karotte
- 50 g fein gehobelte Radieschen
- 3 EL Apfelessig
- 1 TL Salz
- 2 TL Zucker nach Wahl
- 100-150 ml heißes Wasser
- geriebener veganer Käse nach Belieben (z.B. 2 Handvoll pro Pizzaboden)
- 2 [Beetgold Pizzböden](#)
- 200 g Naturtofu mit den Händen zerbröckelt
- 1 EL Kokosöl
- 2 TL Sesamöl
- 1 TL Chilipaste
- 2 TL Dattelsirup
- 1 EL Sojasauce
- 2 EL vegane Mayonnaise



- 1 TL Sriracha oder andere Chilipaste
- Einen Spritzer Limettensaft

- 50 g fein gehobelte Gurke
- 1-2 fein geschnittene Frühlingszwiebeln
- Zerrupfter Koriander nach Belieben

Zubereitung:

Zuerst die Karotten und Radieschen gemeinsam mit dem Apfelessig, Salz, Zucker und heißem Wasser in ein Einmachglas füllen, verschließen und ziehen lassen. Den Ofen vorheizen und die Pizzaböden auf einem Backblech mit dem veganen Käse belegen vorbacken. Währenddessen in einer heißen Pfanne den Tofu scharf anbraten und mit den restlichen Zutaten abschmecken. In einer kleinen Schüssel die vegane Mayo mit Sriracha und Limettensaft verrühren und bei Seite stellen. Die restlichen Toppings vorbereiten und sobald die Pizzaböden fertig sind mit allem üppig belegen, in Stücke schneiden und genießen!