



## Griechische Pizza

### Description

[vc\_row css\_animation="fadeIn" bg\_type="image" parallax\_style="vcpb-default" bg\_image\_repeat="no-repeat" bg\_image\_size="initial" bg\_image\_posiiton="center left" bg\_override="full" el\_class="hide-bg-mobile"][vc\_column]

[vc\_row\_inner content\_placement="middle" gap="30?][vc\_column\_inner width="1/2?][vc\_single\_image image="2896? img\_size="full"][/vc\_column\_inner][vc\_column\_inner width="1/2?][vc\_single\_image image="2897? img\_size="full"][/vc\_column\_inner][/vc\_row\_inner][vc\_row\_inner content\_placement="middle" gap="30?][vc\_column\_inner width="1/2?][vc\_single\_image image="2898? img\_size="full"][/vc\_column\_inner][vc\_column\_inner width="1/2?][vc\_single\_image image="2901? img\_size="full"][/vc\_column\_inner][/vc\_row\_inner][vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_single\_image image="2893? img\_size="large"][vc\_single\_image image="2900? img\_size="large"][/vc\_column][vc\_row][vc\_row css\_animation="fadeIn"][vc\_column width="1/2? offset="vc\_col-lg-offset-6 vc\_col-lg-6 vc\_col-md-offset-6 vc\_col-md-6 vc\_col-sm-offset-6 vc\_col-xs-12?][vc\_btn title="Zum Storefinder" style="custom" custom\_background="#000000? custom\_text="#ffff37? shape="square" size="lg" align="left" link="url:https%3A%2F%2Fwww.beetgold.com%2Ffindungs%2Fstorefinder%2F"title:Storefinder"][vc\_btn title="Jetzt online bestellen" style="custom" custom\_background="#000000? custom\_text="#ffff37? shape="square" size="lg" align="left" link="url:https%3A%2F%2Fwww.vantastic-foods.com%2Fvegane-lebensmittel%2Fbackwaren%2Ffertigteig%2Fbeetgold-pizzaboden-bio-200g"target:\_blank"][/vc\_column][vc\_row]

### Meta Fields

**Zubereitung :** Backofen auf 180 Grad vorheizen. Pizzaböden ausrollen und mit zerbröseltem Feta belegen. Paprika und Artischockenherzen in mundgerechte Stücke und Zucchini in Scheibe schneiden. Die Pizza mit Oliven, Paprika und Artischockenherzen belegen und 15-20 Minuten auf mittlerer Schiene backen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden und die Mini-Gurke mit dem Sparschäler der Länge nach schälen. Die fertige Pizza mit Frühlingszwiebel, Gurke und Rosmarinzweigen belegen.

### Zutaten : für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Vollgemüse Pizzaboden



- 2 Pkg. Feta (vegan)
- 1 gelbe Paprika
- ½ Zucchini
- 150 g eingelegte Artischockenherzen
- 2-3 EL Oliven
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Mini-Gurke
- Rosmarinzweige

**Zubereitungszeit : 25**