



# Mexikanische Pizza mit Bohnencreme



## Zubereitungszeit:

30 Min.

## Zutaten:

### für 1 Pizza: Für die Bohnencreme:

- 170 g Kidneybohnen
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 kleine, rote Zwiebel
- 1 EL passierte Tomaten
- Etwas Salz und Pfeffer
- 1/2 TL Paprikapulver
- Etwas Kümmel
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Wasser

### Außerdem:

- 1 [Beetgold Pizzaboden](#)
- 1/2 kleine, rote Zwiebel
- 30 g Kidneybohnen
- 40 g Dosenmais
- Je etwas getrockneten Oregano, Kümmel und Pizzagewürz
- 1/2 rote Paprika
- Optional etwas frische Chili
- 70 g Pizzakäse (vegan)

## Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für die Bohnencreme alle Zutaten in einen Mixer geben und zu



einer homogenen, cremigen Masse verarbeiten. Falls nötig mit zusätzlichem Salz und Pfeffer abschmecken. Paprika waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Chili ebenfalls klein schneiden. Vollgemüse Pizzaboden mit der Bohnencreme bestreichen. Anschließend mit Paprika, Zwiebelscheiben, Chili, Mais und Kidneybohnen belegen. Mit etwas Oregano, Kümmel, sowie Pizzagewürz toppen. Anschließend den Pizzakäse auf der Pizza verteilen. Für ca. 18 Minuten auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen backen. Herausnehmen und genießen.