Pulled Pilz Pizza

Zubereitungszeit:
25 Min.

Zutaten:
für 2 Personen

- 1 Packung Beetgold Pizzaboden
- 300 g Kräuterseitlinge
- 3-4 EL BBQ-Sauce
- ½ Gurke
- 3-4 TL vegane Mayonnaise
- 1 Handvoll Pflücksalat
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Sesam, ungeschält

Zubereitung:
Kräuterseitling mit der Gabel einschneiden und mit den Fingern in Streifen reißen. Streifen mit BBQ-Sauce in einer Schüssel vermengen. Pizzaboden auf einem mit Backpapier belegten Blech auslegen. Gleichmäßig mit den marinierten Kräuterseitlingen belegen. Nach Packungsanweisung im Ofen backen. In der Zwischenzeit die Gurke waschen und in Streifen schneiden. Pflücksalat verlesen und kleinschneiden. Pizza aus dem Ofen nehmen und mit Gurke, veganer Mayonnaise, Pflücksalat, Thymian und Sesam belegen.