



Vollgemüse Salami Pizza



Zubereitungszeit:

25 Min.

Zutaten:

für 2 Portion:

- 1 Packung [Beetgold Pizzaböden](#)
- 4 Handvoll veganer Reibekäse
- vegane Salami
- 250 ml passierte Tomaten
- 1/2 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Olivenöl
- Gewürze (Basilikum und/oder Oregano)
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehe kleinschneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig braten. Knoblauch zugeben und eine Minute dünsten lassen. Passierte Tomaten dazu. Mit getrocknetem Basilikum oder Oregano und Salz & Pfeffer abschmecken. Etwas auskühlen lassen. Beide Beetgold Pizzaböden auflegen und mit der selbstgemachten Pizzasauce bestreichen. Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Pizzaböden mit Salami und veganem Käse belegen und für 15-20 Minuten in den Backofen.