

# PIZZA MARGHERITA

🕒 25 MIN

🌱 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

## Zutaten für 2 Portionen:

1 Pkg. Vollgemüse Pizzaboden  
250 Tomatensauce  
2 Stk. Mozzarella oder veganer  
„Mozzarella“ selbstgemacht  
100 g Cherrytomaten  
Frischen Basilikum



## ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.  
Pizzaböden ausrollen und mit der Tomatensauce  
bestreichen. Mozzarella in Scheiben schneiden.  
Cherrytomaten halbieren. Pizza mit  
Mozzarellascheiben und Tomatenhälften belegen  
und 15–20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.  
Mit frischem Basilikum belegen

