

GRIECHISCHE PIZZA

🕒 30 MIN

🌱 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

Zutaten für 2 Portionen:

1 Pkg. Vollgemüse Pizzaboden
2 Pkg Feta oder veganen Feta
1 gelbe Paprika
½ Zucchini
150 g eingelegte Artischockenherzen
2-3 EL Oliven
1 Frühlingszwiebel
1 Mini-Gurke
Rosmarinzweige



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.

