

VOLLGEMÜSE SALAMI PIZZA

🕒 25 MIN

🌱 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

Zutaten für 2 Portionen:

2 Beetgold Pizzaboden

4 Handvoll veganer Reibekäse

vegane Salami

250ml passierte Tomaten

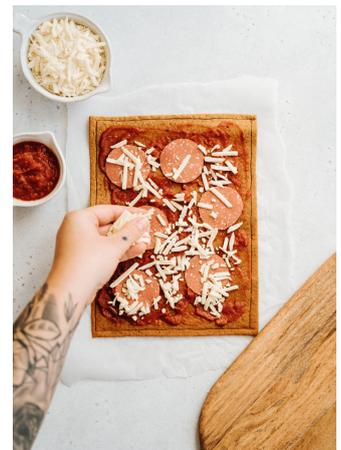
1/2 Zwiebel

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.

