

VOLLGEMÜSE PIZZA

🕒 50 MIN

🌱 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

Zutaten für 1 Portionen:

1 Beetgold Pizzaboden

50g Creme fraîche

Salz/Pfeffer

4 eingelegte Artischockenherzen

Olivens

1/4 Aubergine

25g veganer Feta

Rucola



ZUBEREITUNG:

Die Aubergine in Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen, 30 Minuten stehen lassen, danach abtupfen. Den Backofen auf 180 Grad vorwärmen. Den Pizzaboden mit der Creme fraîche bestreichen, die Aubergine, Oliven, Artischocken und den Feta drauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für 15 Minuten bei 180 Grad backen. Dann mit dem frischen Rucola servieren.

