

MEXIKANISCHE PIZZA MIT BOHNENCREME

🕒 30 MIN

🌱 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

Zutaten für 1 Pizza:

Für die Bohnencreme:

170g Kidneybohnen

1 Knoblauchzehe

1/2 kleine, rote Zwiebel

1EL passierte Tomaten

Etwas Salz und Pfeffer

1/2TL Paprikapulver

Etwas Kümmel

2EL Olivenöl

2EL Wasser

Außerdem:

1 Vollgemüse Pizzaboden

1/2 kleine, rote Zwiebel

30g Kidneybohnen

40g Dosenmais

getrockneten Oregano,
Kümmel und Pizzagewürz

1/2 rote Paprika

Optional etwas frische Chili

70g Pizzakäse (vegan)



ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Bohnencreme alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer homogenen, cremigen Masse verarbeiten. Falls nötig mit zusätzlichem Salz und Pfeffer abschmecken.

Paprika waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Chili ebenfalls klein schneiden.

Vollgemüse Pizzaboden mit der Bohnencreme bestreichen.

Anschließend mit Paprika, Zwiebelscheiben, Chili, Mais und Kidneybohnen belegen. Mit etwas Oregano, Kümmel, sowie Pizzagewürz toppen. Anschließend den Pizzakäse auf der Pizza verteilen.

Für ca. 18 Minuten auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen backen. Herausnehmen und genießen.

