

# PIZZA MIT VEGANEM FETA

🕒 25 MIN

🌱 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

## Zutaten für 2 Portionen:

- 150 g Simply V Hirtengenuss
- 150 g Simply V Streichgenuss
- 1 Zehe Knoblauch
- 5 EL Öl
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Packung Beetgold Pizzaboden
- 1 Rote Zwiebel
- 1 Tomate
- 1 Paprika, rot
- 0,5 Aubergine
- 1 Zweig Rosmarin
- 50 g Reibegenuss



## ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Hirtengenuss mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken und Streichgenuss hinzufügen. Knoblauch schälen und gemeinsam mit 5 EL Öl hinzugeben und alles vermengen.
3. Pizzaboden ausrollen und mit der Creme bestreichen.
4. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Tomate, Paprika und Aubergine waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen. Pizza mit den Zutaten belegen.
5. Reibegenuss auf der Pizza verteilen und für 15–20 Minuten in den Backofen geben.