

# Pizza mit veganem Feta



VOLL  
EINFACH

## Zutaten: für 10 Portionen

5	Packungen Beetgold Pizzaboden	3	Rote Zwiebeln
500 g	Simply V (o.ä.) Hirtengenuss	5	Tomaten
500 g	Simply V (o.ä.) Streichgenuss	3	Paprika, rot
5	Knoblauchzehen	3	Auberginen
50 ml	Pflanzenöl	5	Zweige Rosmarin
	Backpapier	180 g	Simply V (o.ä.) Reibegenuss

## Zubereitung

- Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Hirtengenuss mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken und Streichgenuss hinzufügen. Knoblauch schälen und gemeinsam mit 50 ml Öl hinzugeben und alles vermengen.
- Pizzaboden ausrollen und mit der Creme bestreichen.
- Zwiebel schälen + in dünne Scheiben schneiden. Tomate, Paprika und Aubergine waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin waschen. Pizza mit den Zutaten belegen.
- Reibegenuss auf der Pizza verteilen und für 15-20 Minuten in den Backofen geben.