

## ZUTATEN

1 Packung garden gourmet Vegetarische Balls  
250 g Pizzamehl  
1 Päckchen Trockenhefe (7 g)  
100 g Cherry-Tomaten  
1/4 rote Peperoni  
1/4 gelbe Peperoni  
2-4 EL Tomatensauce  
1 Beutel Rucola  
2 TL getrockneter Oregano  
200 g geriebener veganer Käse  
150ml Wasser  
1 TL Zucker  
5g Salz



2 PORTIONEN



1 H. 20 MIN



MITTLERE

Verwöhne deine Mama am Muttertag mit dieser leckeren vegetarischen Pizza mit den Garden Gourmet Veggie Balls!

## ZUBEREITUNG

### 1. Teig zubereiten

Das Mehl mit der Hefe mischen. Wasser, Zucker und Salz zugeben und zu einer glatten Teigkugel kneten.

### 2. Teig ruhen lassen und Zutaten schneiden

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen. Backofen auf 230°C vorheizen. Tomaten und Garden Gourmet Veggie Balls halbieren und Peperoni in dünne Streifen schneiden.

### 3. Pizzazubereitung

Den Teig auswallen und zwei runde Pizzen formen. Den Teig vorsichtig auf die Backbleche legen und dann eine herzförmige Pizza formen. Tomatensauce darauf verteilen, mit getrocknetem Oregano bestreuen und Käse darüber streuen. Veggie Balls, Peperoni und Tomaten auf der Pizza verteilen.

### 4. Pizza backen

Die Pizza bei 230°C etwa 5-10 Minuten lang goldbraun backen. Mit Rucolablättern garnieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)**