VEGANE WEIHNACHTS-PIZZA

2 PORTIONEN | 55 MIN | MITTLERE

ZUTATEN

100 g Spinat

175 g Mehl (für Pizza)

1 Esslöffel Olivenöl

50 bis 100 ml lauwarmes Wasser

5 g Hefe

1 Prise Salz

1/2 Packung garden gourmet Sensational Gehacktes

100 g Cherry-Tomaten

1/2 rote Peperoni

1/2 gelbe Peperoni

1/2 rote Zwiebel

100 g geriebener veganer Käse

3 Esslöffel Tomaten-Pizzasauce (vorbereitet)

1 Esslöffel getrockneter Oregano

2 EL Granatapfelkerne

Frischer Basilikum

Überrasche deine Gäste dieses Jahr mit unserer 100% pflanzlichen Pizza in Form eines Weihnachtsbaums mit unserem Garden Gourmet Sensational Gehacktes. Ho ho ho!

ZUBEREITUNG

1. Spinat zubereiten

Den Spinat mit einem Esslöffel Wasser in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. garen. Den Spinat nach dem Kochen unter kaltes Wasser geben, damit die Farbe erhalten bleibt, und abtropfen lassen. Überschüssiges Wasser abgiessen und den Spinat pürieren, bis er glatt ist.

2. Pizzateig zubereiten

Mehl mit Backpulver, Spinatpüree, Olivenöl, Wasser und Salz in einer grossen Schüssel mischen. Die zuzugebende Wassermenge kann von der Wassermenge im Spinatpüree abhängen, der Teig kann weich und leicht klebrig sein, ansonsten etwas Wasser oder Mehl hinzufügen. Den Teig etwa 10 Minuten kneten und danach zurück in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (ca. 1h30).

3. Gemüse schneiden

Backofen auf 230 vorheizen. Das Gemüse für die „Girlanden" schneiden: Die Peperoni halbieren und eine Hälfte quer in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden und die Tomaten halbieren. Mit einem geeigneten Ausstecher einen Stern aus der restlichen Peperoni ausstechen.

4. Garden Gourmet Bällchen formen

Aus dem Garden Gourmet Sensational Gehackten Bällchen formen (ca. so gross wie Cherry-Tomaten).

5. Teig zum Weihnachtsbaum formen

Ein Backpapier auf das Backblech legen. Den aufgegangenen Teig flach drücken und zu einem Weihnachtsbaum formen. Dazu zuerst ein grosses Teigdreieck formen, danach auf beiden Seiten 4 Ecken und unten einen Stamm ausschneiden.

6. Tomatensauce auf dem Teig verteilen

Die Tomatensauce auf dem Teig verteilen, mit Oregano bestreuen und den Käse darauf verteilen.

7. Weihnachtsbaum schmücken

Die Peperoni und Zwiebel Streifen als kleine "Girlanden" und die Cherry-Tomaten und Hackbällchen als "Weihnachtskugeln" auf der Pizza verteilen.

8. Pizza backen

Die Pizza in der Mitte des vorgeheizten Ofens für 12 bis 18 Minuten backen. Dekoriere deine Pizza mit etwas Paprikapulver, Basilikumblättern und Granatapfelkernen.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE