

ZUTATEN

1/2 Verpackung vEGGie Garden Gourmet
1 rote Peperoni
2 Stück Frühlingszwiebeln
50 Gramm Tomaten, sonnengetrocknet
150g Mehl
1/2 TL Backpulver
250 ml Sojamilch
200 g Käse, gerieben (vegan)
140 g Mais a.d. Dose
3 TL Pizzagewürz
1 TL Paprikapulver, geräuchert
Etwas Pfeffer
2 Stängel Basilikum



Blitzschnell zubereitet! Dieses Rezept für vegane Schüttelpizza mit Garden Gourmet vEGGie ist schnell in der Zubereitung und schmeckt einfach lecker. Probiere es aus!

ZUBEREITUNG

1. Backofen vorheizen

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Gemüse schneiden

Peperoni waschen, Kerne und weisse Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Tomaten abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

3. Zutaten schütteln

Alle Zutaten inkl. Garden Gourmet vEGGie in eine Schüssel mit Deckel geben und gut verschliessen. Kräftig schütteln, so dass die Zutaten sich vermischen.

4. Pizza backen

Eine Pizzaform einfetten oder ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Masse darauf verstreichen und ca. 30 Min. bis zur gewünschten Bräunung backen. Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen und darauf verteilen.

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