

**PRODUKTE**

1 Packung Pizzateig  
Etwas Tomatensauce  
60 g Brokkoli  
1 rote Paprika  
1 orangene Paprika  
1 rote Zwiebel  
40 g Mais  
Etwas Oregano  
Etwas veganen Käse

 2 PORTIONEN 30 MIN EINFACH

Wie man Pride am besten feiert? Bunt und fröhlich! Da kommt unsere vegane Pride Regenbogen-Pizza wie gerufen. Das Rezept ist super einfach, schnell gemacht und sorgt überall für ein Lächeln.

**EMPFOHLENE ZUBEREITUNG****1. Ofen vorheizen und Gemüse vorbereiten**

Ofen auf 220° vorheizen. Das ganze Gemüse schneiden: Brokkoli, rote Zwiebel und die Paprika.

**2. Pizza zusammenstellen**

Tomatensauce bereithalten und als Grundlage auf dem Pizzateig verteilen. Danach etwas getrockneten Oregano und etwas veganen Käse drüberstreuen.

**3. Regenbogen aus Toppings machen**

Das gesamte Gemüse plus Mais auf dem Pizzateig verteilen. Die Zutaten nach Farben in Schichten so platzieren, dass ein Regenbogen entsteht – vom Lila der Zwiebel bis zum Rot der Paprika.

**4. Pizza backen und Pride fühlen!**

Sobald du glücklich damit bist, wie die Regenbogen-Pizza aussieht, kannst du sie für 10 Minuten in den Ofen schieben. Happy Pride!

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.DE**