

**PRODUKTE** 1 PORTION 1 H. EINFACH

1 Glas Garden Gourmet Thun-Visch  
150 g Weizenmehl (Type 550)  
20 g Hartweizengrieß  
100 ml Wasser  
3,5 g frische Hefe  
Prise Salz  
Prise Zucker  
150 g passierte Tomaten  
1 rote Zwiebel  
5 Cherrytomaten  
100 g veganer Pizzaschmelz  
½ TL Oregano  
Salz und Pfeffer

Lust auf eine leckere Vegane Pizza? Versuche dieses Rezept für Pizza Tonno mit unserem leckeren Garden Gourmet Thun-Visch!

**EMPFOHLENE ZUBEREITUNG****1. Vorbereitung Zutaten**

Die Hefe mit etwas Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Gemeinsam mit dem Hartweizengrieß und einer Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. An einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

**2. Zubereitung Zutaten**

In der Zwischenzeit die passierten Tomaten mit Salz sowie Pfeffer würzen und die Zwiebel in dünne Ringe schneiden.

**3. Vorbereitung Pizza-Teig**

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den gegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Mit Tomatensauce bestreichen und veganem Pizzaschmelz bestreuen.

**4. Pizza backen**

Die Pizza mit dem Garden Gourmet Thun-Visch und den Zwiebelringen belegen. Dann für 12-15 Minuten in den vorgeheizten Backofen bis zur gewünschten Bräunung backen.

**5. Es kann angerichtet werden!**

Die Cherrytomaten in Scheiben schneiden und auf die fertige Pizza legen. Zum Schluss mit Oregano abrunden und servieren.

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