

ZUTATEN 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**