



Asia-Pizza - vegan & glutenfrei

Menge: 2 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde 15 Minuten

Kochzeit / Backzeit: 30 - 40 Minuten

Ruhezeit: 30 - 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 👨‍🍳 👩‍🍳 normal

Zutaten für 2 Personen:

glutenfreier Pizzateig (alternativ normaler Pizzateig)

Für die Sauce:

3 EL Hoisin Sauce

6 EL Sweet-Chili-Sauce

3 EL pürierte Tomaten

Für den Belag:

1 kleine rote Paprika

1/2 große grüne Chilischote

1/2 Bund Frühlingszwiebeln

1/2 rote Zwiebel

2 Champignons

vegane Käsesauce

1 Bund Koriandergrün

2 TL gerösteten Sesam

Zubereitung:

Den glutenfreien Pizzateig zubereiten (siehe Rezept).

Die vegane Käsesauce zubereiten (siehe Rezept).

Die Zutaten für die Sauce zusammenrühren.

Die Paprika waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die Chilischote waschen und in Ringe schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und ebenfalls in Ringe schneiden. Die rote Zwiebel pellen und in dünne Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Den Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Sauce auf dem Pizzaboden verteilen. Nun das Gemüse auf die Pizza geben und die Käsesauce mit einem Löffel darüber verteilen.

Die Pizza im Ofen 30 bis 40 Minuten backen.

Die Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Sesam und Koriander garnieren und servieren.

Tipps:

Nicht-Veganer können natürlich auch normalen Käse zum Überbacken verwenden.

Fleischliebhaber können ca. 300 g Hähnchenbrust oder Rindfleisch (aus der Hüfte) in Streifen schneiden und in etwas Öl kurz anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Pizza geben und die Pizza, wie im Rezept beschrieben, im Ofen backen.