



Pizzabrötchen, vegan

Zutaten für 8 Brötchen-Hälften:

- 4 Brötchen, vom Vortag oder Aufbackbrötchen
- ½ Paprika, gelb
- 2 kleine Tomaten
- 3 Champignons oder alternativ etwas Zucchini
- 1 Schalotte
- 3 EL Mais, ohne Gentechnik
- ⅓ vegane Fleischwurst, ca. 65 g, oder weglassen
- 3 EL geriebenen, veganen Käse
- 4 EL Soja Cuisine, vegane Alternative für flüssige Sahne
- Gewürze: ½ EL Oregano, 1 EL Pizzagewürz, 1TL Salz, Pfeffer

Bereitung:

Alles in eine Schüssel geben

1. Paprika in kleine Stücke schneiden.
2. Tomaten erst vierteln, dann in kleine Stücke schneiden.
3. Champignons in kleine Stücke schneiden.
4. Schalotte erst in Ringe schneiden, dann nach Bedarf kleiner schneiden.
5. Mais dazugeben
6. Vegane Fleischwurst in kleine Stücke schneiden
7. Geriebenen, veganen Käse dazugeben.
8. Soja Cuisine, Oregano, Pizzagewürz, Salz und Pfeffer dazugeben und gut umrühren.

Brötchen vorbereiten fürs Backen

9. Brötchen-Hälften auf ein Backblech mit Backpapier.
10. Schüssel-Inhalt gleichmäßig verteilen, ca. 2 EL je Hälfte.
11. Bei 200 °C mit für 15 Minuten backen. Du kannst auch bei 180 °C backen, dann braucht es etwa 20 bis 25 Minuten. Jeder Ofen hat seine Besonderheiten! Sie sind fertig, wenn der Käse geschmolzen und die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Schmecken warm und kalt.

Guten Appetit! Viel Spaß beim Nachmachen.

Geräte:

- Gemüse-Messer
- Schneidebrett
- Esslöffel
- Schüssel
- Backpapier
- Backblech
- Backofen

Info:

Inhalt Pizzagewürz:

Thymian, Oregano, Majoran, Basilikum, Liebstöckel, Rosmarin, Paprika, Chili

Klassische Mischung Kräuter der Provence:

Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut + variiert: Lavendel, Oregano, Majoran und weitere, je nach Rezeptur

Tipp:

Zum Mitnehmen für ein Büffet oder mit einem Salat kombinieren als Abendessen

Mehr Rezepte:

