



Vegane Süßkartoffel-Sellerie-Pizza

Zutaten für den Teig:

- 240g Kichererbsen Mehl
- 320ml Wasser für die Pizza
- Salz

Zutaten für den Belag:

- eine große Süßkartoffel
- zwei Stängel Stangensellerie
- eine Hand voll Cocktailtomaten
- eine rote Zwiebel
- Basilikum, Oregano
- Glas passierte Tomaten (250g)
- Basilikumöl
- Salz und Pfeffer
- veganer Mozzarella

Anleitung

- Heize den Ofen auf 180 Grad Umluft vor.
- Vermische das Kichererbsen Mehl mit der angegebenen Menge Wasser und lasse es kurz quellen. Füge etwas Salz hinzu.
- Lege Backpapier auf ein Backblech und verteile die Kichererbsen Mischung dünn auf dem Backpapier.
- Schiebe die unbelegten Pizzen circa vier Minuten bei 180 Grad in den Ofen, bevor du sie belegst.
- Währenddessen bringe Wasser zum Kochen. Schäle den Sellerie und schneide ihn in dünne Streifen. Gebe ihn kurz in das kochende Wasser und schrecke ihn kalt ab.
- Dann die Süßkartoffel schälen, mit dem Schäler in dünne Streifen teilen und kurz in Kokosöl anbraten. Den gekochten Sellerie dazugeben. Cocktailtomaten halbieren und rote Zwiebel in Scheiben schneiden.
- Verteile die passierten Tomaten auf der Pizza.
- Belege nun die Pizza mit den Süßkartoffelstreifen, halbierten Cocktailtomaten, dem Sellerie und der roten Zwiebel. Rupfe den veganen Mozzarella in grobe Stück und verteile ihn auf der Pizza.
- Streue den Oregano darüber, beträufle die Pizza mit Basilikumöl und lasse sie für einige weitere Minuten im Ofen.
- Nimm sie heraus, sobald der Belag leicht gebräunt und der Kichererbsen-Mehl-Teig fest geworden ist.
- Genieße deine Pizzen ofenfrisch mit ein paar frischen Kräutern!

Am Besten schmeckt die
Pizza mit zusätzlich
Basilikum-Öl

unser
Tipp

