Email: info@govindanatur.de Tel: 06321 49930-0 Web: www.govinda-natur.de

Vegane Pizza nach Thunfisch-Art

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min

Portionen: 1

Zutaten

1 Stück(e) Pizza-Teig (bei Bedarf glutenfrei)

Etwas Pizza-Sauce

50 g Protein Chunks Schnetzel

2 Stück(e) Zwiebeln

2 Große(s) Algenblätter

1 Esslöffel Rote Bete Saft

0.5 Stück(e) Saft einer Zitrone

150 g geriebene vegane Käse-Alternative

Zubereitung

1.

Bedecke die Protein Chunks zusammen mit den Algenblättern soweit mit kaltem Wasser, dass sie gerade so bedeckt sind. Füge den Rote Bete Saft hinzu und lasse alles für ca. 30 Minuten

einweichen.

2.

Lasse die Protein Chunks abtropfen und fische die Algenblätter heraus.

3.

Vermenge den Saft einer halben Zitrone mit den Protein Chunks.

4.

Rolle den Pizzateig aus, bestreiche ihn mit der Sauce und belege ihn mit den Protein Chunks und Zwiebelringen.

5.

Bestreue die Pizza mit der geriebenen veganen Käsealternative und backe sie im Backofen bis zur gewünschten Bräunung.