

Zutaten und Zubereitung

Zutaten für 2 Portionen:

Brokkoli Protein Pizza vegan & glutenfrei
1 Brokkoli ca. 350 g
4 EL Bio Kürbiskern Proteinpulver
2 EL veganer Reibkäse
1 EL geschrotete Leinsamen
2 TL Hefeflocken
1/2 TL Salz und Pfeffer

Belag

3 EL Tomatensauce
80 g vegane Schnetzel z.B.: auf Soja
3 EL veganer Reibkäse
4 geschnittene Pilze
30 g Rucola

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
Brokkoli in kleine Stücke schneiden, in den Mixer geben und in fein häckseln. Alternativ mit der Küchenreibe fein reiben oder einen Stabmixer nutzen.

Kürbis Protein, Hefeflocken, Reibkäse, Leinsamen, Salz und Pfeffer in den Mixer geben und nochmals kurz zu einem Teig zusammenfügen.

Brokkoli-Teig auf ein Backblech geben und zu einer grossen Pizza formen.

Pizzaboden im vorgeheizten Backofen bei 240 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 12 Minuten auf der untersten Schiene vorbacken.

Pizzaboden mit Tomatensauce bestreichen und mit den Toppings belegen. Brokkoli-Pizza für weitere 10 Minuten fertig backen.

Protein Brokkoli Pizza zum Servieren mit Rucola garnieren und geniessen.

Viel Spaß beim Kochen und
Genießen wünscht Dir Deine

Wilma shoppen

Alle Zutaten findest du hier im Center bei:

