

**ZUTATEN** 2 PORTIONEN 1 H. 20 MIN MITTLERE

1 Packung garden gourmet  
Vegetarische Balls

250 g Pizzamehl

1 Päckchen Trockenhefe (7 g)

100 g Cherry-Tomaten

1/4 rote Peperoni

1/4 gelbe Peperoni

2-4 EL Tomatensauce

1 Beutel Rucola

2 TL getrockneter Oregano

200 g geriebener veganer Käse

150ml Wasser

1 TL Zucker

5g Salz

Verwöhne deine Mama am Muttertag mit dieser leckeren vegetarischen Pizza mit den Garden Gourmet Veggie Balls!

**ZUBEREITUNG****1. Teig zubereiten**

Das Mehl mit der Hefe mischen. Wasser, Zucker und Salz zugeben und zu einer glatten Teigkugel kneten.

**2. Teig ruhen lassen und Zutaten schneiden**

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen. Backofen auf 230°C vorheizen. Tomaten und Garden Gourmet Veggie Balls halbieren und Peperoni in dünne Streifen schneiden.

**3. Pizzazubereitung**

Den Teig auswallen und zwei runde Pizzen formen. Den Teig vorsichtig auf die Backbleche legen und dann eine herzförmige Pizza formen. Tomatensauce darauf verteilen, mit getrocknetem Oregano bestreuen und Käse darüber streuen. Veggie Balls, Peperoni und Tomaten auf der Pizza verteilen.

**4. Pizza backen**

Die Pizza bei 230°C etwa 5-10 Minuten lang goldbraun backen. Mit Rucolablättern garnieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.CH/DE**