Bunte Bete Pizza

auf Vollgemüse-Pizzaboden

Zutaten für 2 Personen:

Pizza

1 Packung Vollgemüse-Pizzaboden (2 Böden)
2 Rote Bete
2 gelbe Bete
4 EL vegane Crème fraîche
1 rote Zwiebel
1/4 Endiviensalat
Pfeffer
Salz
Öl
Essig

vegetarische Version

1/2 Ziegencamembert

Die Bete waschen und mit Handschuhen schälen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Endiviensalat waschen, ein Viertel in kleine Stücke schneiden und ganz leicht mit Essig und Öl anmachen.

Den Vollgemüse-Pizzaboden aus der Packung nehmen und den Ofen auf 200 °C heizen. In der Zwischenzeit die Böden auf ein Backbleck mit Backpapier legen und mit dem veganen Crème fraîche bestreichen.

Dann mit Zwiebeln und Betescheiben belegen. Die vegane Variante wird noch gewürzt und ist fertig.

Für die vegetarische Variation werden noch Ziegencamembert-Streifen auf der Pizza verteilt und dann beide Böden für 15 – 20 Min im Ofen knusprig gebacken. Nach der Hälfte der Backzeit kann die Temperatur leicht reduziert werden.

Nach dem Backen wird der frische Endiviensalat über die Pizza gestreut und kann serviert werden.