



Süßkartoffel Pizza

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

800 g	Süßkartoffel	400 g	Haferflocken
400 ml	Tomatensoße	250 g	Reibekäse vegan
12	Champignons	2	rote Zwiebeln
	frischer Basilikum		Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Süßkartoffeln kochen, pellen und zu einem Brei zermatschen.
2. Haferflocken unterkneten, mit etwas Salz würzen und daraus einen Pizzateig formen.
3. Für 15 Minuten bei 200°C backen.
4. Mit Tomatensoße bestreichen.
5. Zwiebeln und Champignons schneiden und kurz anschwitzen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dann die Pizza damit und mit veganem Reibekäse belegen.
6. Für 8 Minuten bei 200°C backen und vor dem Servieren mit Basilikum garnieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.