



# VEGETARISCHE GENUSS-PIZZA

## Zutaten

Für 1 Pizza

1 vorgebackener  
Pizzaboden  
2 EL Olivenöl  
200 g gewürzte  
Tomatensauce  
1/2 geschnittene Zwiebel  
100 g frische, geschnittene  
Champignons  
90 g gehackte grüne  
Paprika  
40 g gehackte schwarze  
Oliven  
125 g Mozzarella-Käse

## Schritte

- 1.** Heizen Sie den Ofen auf 175 °C vor.
- 2.** Legen Sie den Pizzaboden auf ein großes Backblech oder eine Pizzapfanne.
- 3.** Pinseln Sie den Boden gleichmäßig mit Olivenöl ein und verteilen Sie die Tomatensauce mit einem Spatel oder der Unterseite eines Löffels darüber. Verteilen Sie das Gemüse dann gleichmäßig auf der Sauce und bestreuen Sie alles mit Käse.
- 4.** Backen Sie die Pizza 10-12 Minuten, oder solange, bis der Käse geschmolzen und blasig ist. Lassen Sie die Pizza vor dem Schneiden 2-3 Minuten lang abkühlen.