

Vegane Pizzabaguettes

Von: Solveig Goldschmidt-Sax

Wer kennt sie noch, die klassischen Pizzabaguettes zum Aufbacken? Hier gibt es nun die vegane Variante in gesund und lecker mit zweierlei Belag: Pilze & Tomaten sowie Räuchertofu & Paprika. Ruck zuck zubereitet sind die knusprigen Brötchen mit herrlich cremiger „Käse“-Sauce die schnelle Alternative zur typischen Pizza und schmecken garantiert Klein und Groß. Unbedingt ausprobieren!



Du brauchst (für 3-4 Personen):

- 6 Aufback-Baguettebrötchen (gerne Vollkorn nehmen)
- 1 Tomate
- 5 Champignons
- 1/2 Paprika
- 1 Zwiebel
- 100 g Räuchertofu
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Sojajoghurt
- 200 g Veganer Pizzakäse (schmelzend)
- 1 TL Gemüsebrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 4 TL Oregano
- Salz/Pfeffer

Und so geht's:

1. Brötchen nach Packungsanweisung bis zur Hälfte der Zeit aufbacken
2. Tomate, Champignons, Paprika, Zwiebel und Räuchertofu in kleine Würfel schneiden.
3. Für die Sauce die Knoblauchzehen pressen und in eine kleine Schüssel geben. Sojajoghurt, Pizzakäse, Gemüsebrühe, Tomatenmark, Oregano, Salz und Pfeffer dazugeben und verrühren.
4. Die halb aufgebackenen Brötchen halbieren, mit der Sauce bestreichen und Zwiebeln darüber streuen. Die eine Hälfte der Brötchen mit Tomaten und Champignons belegen, die andere mit Tofu und Paprika.
5. Die Baguettebrötchen bei 180° Ober-/Unterhitze für ca. 15 Minuten backen.