

 Hauptspeise



Pinsa mit veganem Hack

mit Balsamico-Zwiebeln und
Hirtenkäse

 20 min Zubereitungszeit

 25 min Kochzeit

 1.175 kcal pro Portion

••• Mittel

 Deutsche Küche

 International

 Vegan



Zutaten

2 Portionen

1 Pinsami Pinsateig

1 Pck Veganes Hack

0,25 Bund Petersilie

0,25 Bund Basilikum

200 g Creme Vega

3 Zwiebeln

4 Zweige Thymian

1 El Rohrzucker

3 El Balsamico-Essig

50 g Oliven, grün

50 g Getrocknete Tomaten

100 g Veganer Hirtenkäse

2 El Margarine zum Braten

Zubereitung

- 1 Petersilie und Basilikum fein hacken. Creme Vega und Kräuter in einer Schüssel vermengen. Anschließend abdecken und kalt stellen.
- 2 Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Thymian fein hacken. In einer kleinen Pfanne etwas Margarine erhitzen. Zwiebeln darin leicht braun braten. Thymian hinzugeben. Rohrzucker drüber streuen und leicht karamellisieren. Mit Balsamico-Essig ablöschen. Unter Rühren einkochen lassen. Vom Herd nehmen.
- 3 Oliven in Ringe schneiden. Getrocknete Tomaten in Würfel schneiden. Erneut etwas Margarine in einer Pfanne erhitzen. Veganes Hack darin braun braten. Oliven und getrocknete Tomaten hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer würzen.
- 4 Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pinsa auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Kräuter-Crème-fraîche auf der Pinsa verstreichen. Veganes Hack und Balsamico-Zwiebeln drauf verteilen. Hirtenkäse drüber bröseln. Im Ofen 5 Min. backen.

1 Prise Salz, Pfeffer zum Würzen

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	791kJ /190kcal	4.904kJ /1.175kcal
Fett	11g	68g
davon gesättigte Fettsäuren	8g	44g
Kohlenhydrate	15g	90g
davon Zucker	3g	18g
Eiweiß	7g	43g
Salz	1g	5g