

## REZEPTE FÜR SCHULE UND KITA

# VEGANER PIZZAKUCHEN

*Pizza und Kuchen kennen und lieben die meisten von uns – aber haben Sie schon einmal die Kombination aus beidem probiert? Der vegane Pizzakuchen wurde von ProVeg-Schulungskoch Stefan Brandel und Ökotrophologin Edith Gätjen für die Schulverpflegung entwickelt.*



### Für 10 Kinderportionen:

**Vorbereitung:** 25 Minuten

**Zubereitung:** 45 Minuten

**Allergene:** Gluten, Senf

#### Für den Boden:

275	g	vegane Vollkorn-Blätterteig
250	g	weiße Bohnen, gegart

#### Für die Füllung:

100	g	Zwiebeln
5	g	Knoblauch
200	g	Kartoffeln, festkochend
100	g	TK Erbsen
400	g	stückige Tomaten, aus der Dose
50	g	Tomatenmark
100	g	Spinat, frisch
20	g	Vollkorn-Paniermehl
		Oregano, nach Belieben
		Salz, nach Belieben
		Pfeffer, nach Belieben
		Muskat, nach Belieben

#### Für den Schmelz:

5	g	Hefeflocken
20	g	Dinkelvollkornmehl
20	ml	Olivenöl
3	g	Salz
10	g	Senf
150	ml	Wasser, kalt

#### Für den Boden:

1. Den Backofen auf 220 °C Heißluft vorheizen.
2. Den Blätterteig ausrollen und ein gefettetes ½ GN-Blech oder Backblech damit auslegen, sodass der Teig den Rand abdeckt. Mit einer Gabel den Teig ganzflächig einstechen und anschließend die weißen Bohnen darauf verteilen.
3. Den Teig mit den Bohnen im vorgeheizten Backofen für 5 Minuten vorbacken. Danach den Ofen auf 160 °C runterstellen.

#### Für die Füllung:

4. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Kartoffeln schälen, grob raspeln und alles miteinander vermengen. Die Erbsen blanchieren und zusammen mit den restlichen Zutaten zur Zwiebel-Kartoffel-Mischung geben. Kräftig abschmecken.

#### Für den Schmelz:

5. Alle Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Für eine Minute leicht köcheln lassen.

#### Zum Schluss:

6. Die Füllung für den Kuchen auf den Blätterteig geben und den Schmelz darüber verteilen.
7. Den Kuchen bei 160 °C für 40 Minuten backen.

8. Vor dem Servieren den veganen Pizzakuchen etwas ruhen lassen, so lässt er sich besser schneiden.

### Rezepthinweise:

Der Spinat lässt sich prima durch Spitzkohl oder Weißkohl austauschen. Brokkoli, Zucchini oder Paprika können ebenfalls für die Füllung verwendet werden.

<b>Energie</b>	<b>Kohlenhydrate</b>	<b>Protein</b>	<b>Fett</b>	<b>Ballaststoffe</b>	<b>Vitamin E (Tocopherol)</b>
221 kcal	24,9 g	6,3 g	11,5 g	3,3 g	1,3 mg
<b>Vitamin B1 (Thiamin)</b>	<b>Folat</b>	<b>Vitamin C</b>	<b>Calcium</b>	<b>Magnesium</b>	<b>Eisen</b>
0,2 mg	46 µg	18,6 mg	53,0 mg	44,0 mg	2,0 mg

*\*Nährwertangaben pro Portion*