

LiaLove Kids Rezepte

Vegane PizzaPilzSchnitten mit Kräutersaitlingen (Pausenbrot)

Zubereitung

Vorab: Nicht jeder fertige Blätterteig, den es zu kaufen gibt, ist vegan. Bitte vorab die Zutaten prüfen.

1. Kräutersaitlinge in grobe Stücke schneiden. Mit ausreichend Bratfett (ca. 2 - 3 EL) scharf anbraten und mit Salz würzen. Beiseite stellen.

2. Schalotte fein würfeln, in der Pfanne glasig dünsten und die gehackten Tomaten dazu geben. Hitze reduzieren, Gewürze + Salz hinzugeben. Die Tomatensauce so abschmecken, wie ihr sie gut findet. Ihr könnt einen Schuss Agavendicksaft mit rein machen, natürlich auch Pfeffer... ganz wie ihr wollt.

3. Blätterteig ausrollen, Tomatensauce darauf verteilen, ebenso die Kräutersaitlinge und den veganen Reibekäse.

4. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und nun das Blech für 15 Minuten in den Ofen. Mittlere Schiene nutzen. Möglicherweise benötigt der Teig nur 14 oder auch 16 Minuten. Bitte kontrollieren. Nun alles aus dem Backofen nehmen und erkalten lassen. Danach entweder in diagonale oder in rechteckige Schnitten schneiden.

Es könnte sein, dass diese Schnitten das Lieblingspausenbrot eurer Kinder werden :-). Gebt vielleicht auch ein paar mehr mit, die anderen Kinder wollen vielleicht auch probieren.

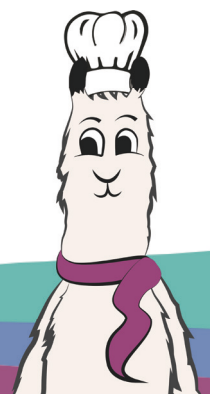
Tipp: In einer Dose stückige Tomaten sind meistens 400 Gramm enthalten. Ihr könnt auch mehr Sauce machen und am nächsten Tag zu Nudeln servieren oder sie als Basis für die Currywurst-Sauce benutzen (siehe Rezept Mittagessen). Dann spart ihr euch schon ein wenig Zeit und Arbeit.

Das LiaLama und das LiaLove Kids Team wünscht euch guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen :-)

Zutaten

- > 270 g veganer Blätterteig
- > 2 - 3 große Kräutersaitlinge
- > 250 g gehackte Tomaten
- > 100 g Reibekäse vegan
- > 1 Schalotte
- > 2 TL Curry
- > 2 TL Oregano
- > 20 Basilikumblätter

#PizzaPilzSchnitten



Bilder



#PizzaPilaSchnitten

