



# Pflanzlicher PIZZAAUFSTRICH

## Zutaten für ca. 26 Portionen:

- 400g Tomaten
- 220g Paprika
- 250g Champignons
- Schuss Umesu
- 500g Zwiebel
- 80g Knoblauch
- 20g Pizza/Pasta Gewürzmischung
- 18g Hefeflocken
- 50g Sesam frisch gemahlen
- 2g Pfeffer bunt frisch gemahlen
- 15g naturbelassenes Kristallsalz (unraffiniert, unjodiert)
- 10g Kräutersalz
- 60g Olivenöl
- 400g Mandelmus weiß
- Vollkorn- Baguette, Semmel oder Weckerl bzw. auch Vollkornbrotscheiben

## Zubereitung:

1. Tomaten, Paprika, \*Champignons, Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, salzen und einen Schuss Umesu dazugeben.
2. Anschließend die Masse mit der Pizza/Pasta Gewürzmischung, den Hefeflocken, dem frisch gemahlenen Sesam, Pfeffer und mit dem naturbelassenen Kristallsalz vermengen. Nun mit Kräutersalz verfeinern bzw. abschmecken.
3. Nachfolgend das fein gerührte Mandelmus gemeinsam mit dem Olivenöl beimengen.
4. Die Brötchen in der Mitte auseinanderschneiden und im Toaster kurz vortoasten, anschließend mit der köstlichen Pizzakreation bestreichen.
5. Die Brötchen im vorgeheizten Backrohr bei 220°C ca. 4 Minuten backen.

\*bei Zubereitung mit Champignons reduzierte Lagerfähigkeit beachten!