

Rezept

Pizzaburger

Ein Rezept von Pizzaburger, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 kleine Zwiebel (ca. 100 g) | 1 kleine gelbe Paprika (ca. 120 g) |
| 150 g passierte Tomaten | 2 TL getrockneter Oregano |
| Salz | Pfeffer |
| 100 g vegane Reibekäsealternative | 2 EL Öl |
| 4 vegane Burger-Pattys (z. B. auf Erbsenproteinbasis) | 550 g Pizzateig (aus dem Kühlregal) |
| 30 g Kapern | 80 g Oliven (in Scheiben) |

Außerdem

Öl für die Schüssel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal, 34 g F, 31 g EW, 87 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen und die Hälften klein schneiden. Die passierten Tomaten mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Reibekäse beiseitelegen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pattys darin pro Seite ca. 4 Min. braten.
2. Inzwischen den Ofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Pizzateig ausrollen und in 8 gleich große Stücke schneiden. Aus 4 Teigstücken Kreise mit 10 cm Durchmesser ausschneiden.
3. Eine flache Schüssel mit 10 cm Durchmesser (am oberen Rand) dünn mit Öl einpinseln und vorsichtig mit einem Teigrechteck auslegen, sodass der Teig an den Seiten übersteht. Je ein Viertel der Paprikastücke und Zwiebelringe darauf verteilen und 1 EL passierte Tomaten darübergeben. 1 Patty daraufsetzen und mit je einem Viertel der Oliven und Kapern belegen. 1 EL passierte Tomaten daraufgeben, mit 3 EL Reibekäse bestreuen. Ein rundes Teigstück darauflegen und beide Teigstücke verbinden, um den Burger zu verschließen.
4. Den Burger vorsichtig wenden und auf das Blech gleiten lassen. 3 weitere Pizzaburger ebenso zubereiten. Die Burger mit dem übrigen Reibekäse bestreuen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und ca. 5 Min. ruhen lassen.