



Blitzpizza aus Wraps



ZUTATEN

Zutaten für 1 Blitzpizza mit Pesto:

- 1 größerer Wrap
- 1 EL Pesto
- 3 bis 4 Cherrytomaten, in Scheiben geschnitten
- 1 Hand voll Rucola, verzehrfertig
- frisches Basilikum
- Pfeffer aus der Mühle
- optional: 1 EL veganer Streukäse

Zutaten Gemüsepizza:

- 1 größerer Wrap
- 1 EL Ketchup
- ¼ Paprika, in Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 EL Mais, verzehrfertig
- 1 EL veganer Streukäse
- 1 EL Schnittlauchröllchen

ZUBEREITUNG

Blitzpizza Pesto

Den Ofen auf 200°C Umluft (oder 220°C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Wrap auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Pesto bestreichen, optional mit Streukäse belegen und im Ofen für etwa 3 bis 5 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Danach mit Rucola und Tomatenscheiben belegen. Sofort servieren.

Blitzpizza Gemüsepizza

Den Ofen auf 200°C Umluft (oder 220°C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Wrap auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Ketchup bestreichen sowie mit veganem Streukäse, Mais, Paprika und Zwiebelringen belegen. Im Ofen für etwa 3 bis 5 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Sofort servieren.