



Vegetarische Walnuss-Pizza mit Naan



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	456 kcal / 1911 kJ	Fett:	28 g
Eiweiß:	22 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	16 g
Kohlenhydrate:	28 g		

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Die Zwiebel putzen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Wärme erhitzen und die Zwiebel darin langsam goldbraun braten. Beiseite stellen und die Zucchini, Pilze und Tomaten putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Artischockenherzen aus der Dose nehmen, abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad, Gas: Stufe 3) vorheizen. Walnüsse, Parmesan, die getrockneten Tomaten und das Wasser in die Küchenmaschine geben und zerkleinern bis eine Paste entsteht. Die Paste auf beiden Naan-Fladen gleichmäßig verteilen. Das Gemüse auf den Fladen verteilen. Anschließend den Mozzarella in kleine Stücke zerpfücken und darauf verteilen.
3. Die beiden Pizza-Fladen etwa 7 Minuten backen, bis der Mozzarella geschmolzen ist.

Tipp: Wer möchte kann auch ein paar gehackte Walnüsse auf dem Gemüse verteilen. Damit bekommen die Naan-Pizzas einen extra-knusprigen Biss.

Zutaten für 4 Portionen :

Für den Pizza-Belag:

- 1 kleine Zwiebel
- 2 TL Pflanzenöl
- 1 kleine Zucchini
- 30 g Pilze
- 8 Kirschtomaten
- 4 Artischockenherzen (eingelegt)

Für die Sauce:

- 65 g kalifornische Walnüsse
- 100 g Parmesan, gerieben
- 7 getrocknete Tomaten
- 30 ml Wasser

Außerdem:

- 2 Naan (indische Fladenbrote)
- 1 Kugel Mozzarella (125 g), klein geschnitten