



VEGANE BREZEL-PIZZA MIT OPFLANZDA

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Die Brezel-Rohlinge mit Opflanzda bestreichen. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C Umluft für ca. 7 Minuten backen.
2. Die Radieschen und Champignons in dünne Scheiben schneiden. Die Gurken waschen, entkernen und würfeln. Die Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
3. Die Champignons mit etwas Öl in einer Pfanne kurz anbraten.
4. Die fertigen Brezel-Pizzen mit dem vorbereiteten Gemüse garnieren.



ZUTATEN

10

10	Brezel-Rohlinge
450 g	Alpenhain Opflanzda
1 Bund	Radieschen
250 g	Champignons
2	Gurken
4	Zwiebeln
1 Bund	Frühlingszwiebeln
	Öl