



EINHEIT 9 - Rezept 27

Kartoffelpizza mit Hummus, Rucola

für 2 Personen

Menge / Zutaten

400 g	Kartoffeln
300 g	veganer Käse
100 g	Tomaten
100 g	Zwiebeln
120 g	Rucola
50 g	Hummus
50 g	Tahini (fertige Sesambutter)
1 TL	Hot Sauce (scharf)
40 g	Olivenöl

Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden, das Backblech mit Backpapier auslegen, die Kartoffelscheiben darauflegen, dann den geriebenen Käse darauf verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln und für 10 Minuten bei 200 Grad in den Ofen schieben.
- Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen wenden wir sie und bestreichen sie mit einer Mischung aus Hummus und Tahini und legen Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Rucola und scharfe Soße darauf.





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning the Vegan Cuisine
2024-1-DE02-KA220-VET-000254897