

# Vegane Pizza mit Brokkoli und Sauce Hollandaise

## Zutaten

- Z.B. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig
- 1 Glas Emil's vegane Sauce Hollandaise
- 1 Brokkoli
- 200 g Champions
- 2 Lauchzwiebeln
- 100 g frische Cherry Tomaten
- Veganer Reibekäse z.B. Nurishh veganer Reibe-Genuss

## Zubereitung:

Den Brokkoli in Röschen schneiden, waschen und für 4-5 Minuten in kochendem, gesalzenem Wasser blanchieren. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Bei den Lauchzwiebeln die äußerste Schicht entfernen und sie in feine Ringe schneiden.

Den Tante-Fanny Teig auf einem Backblech auslegen und mit der Emil's Sauce Hollandaise bestreichen. Brokkoli, Pilze und Lauchzwiebeln auf der Pizza verteilen. Bei Bedarf noch mit veganem Streukäse bestreuen.

Die Pizza bei 180 Grad Ober- unter Hitze ca. 8-10 Minuten bis zur gewünschten Bräune backen.

Wer mag, kann nun noch frische Tomaten in Scheiben schneiden und die Pizza damit toppen.