

# SZIVÁRVÁNYOS PIZZA VEGETÁRIÁNUS PIRÍTOTT FALATOKKAL

## ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet  
Vegetáriánus Pirított Falatok

1 pizzatészta csomag (mi karfiol  
alapot használtunk, de nyugodtan  
cseréld!)

Egy kis paradicsomszósz

60 g brokkoli

1 piros és 1 narancssárga kaliforniai  
paprika

1 lilahagyma

40 g kukorica

Egy kis oregánó

Egy kis vegán sajtalternatíva

🍴 2 ADAG

🕒 35 PERC

🧑 KÖNNYŰ

Minden napot feldob ez a színes, vidám, vegetáriánus fogás!  
Ráadásul könnyen elkészíthető és isteni finom, ezért mindenki  
imádni fogja, köszönhetően a Garden Gourmet Vegetáriánus  
Pirított Falatoknak.

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### 1. MELEGÍTSD ELŐ A SÜTŐT, ÉS KÉSZÍTSD ELŐ A ZÖLDSÉGEKET!

Melegítsd elő a sütőt 220 fokra. Vágd fel az összes zöldséget: a brokkolit, a  
lilahagymát és a paprikát.

### 2. KÉSZÍTSD EL A PIZZÁT!

Nyiss ki egy doboz paradicsomszószot, kenj belőle a pizzatésztád aljára, majd  
adj hozzá szárított oregánót és vegán sajtalternatívát.

### 3. KÉSZÍTSD EL A SZIVÁRVÁNYT A FELTÉTEKKEL!

Add az alaphoz az összes apróra vágott zöldséget, valamint egy kis kukoricát  
és a Garden Gourmet Vegetáriánus Pirított Falatokat. Rendezd el a  
hozzávalókat rétegesen, színek szerint. Úgy, hogy a képen látható módon  
szivárványt formázzon a lilahagymától a paprika pirosáig.

### 4. SÜSD MEG A PIZZÁT, ÉS ÉLVEZD A SZÍNKAVALKÁDOT!

Ha elégedett vagy azzal, ahogy a szivárványos pizzád kinéz, tedd be a sütőbe  
10 percre. Jó étvágyat hozzá!

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A  
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK  
OLDALRA!**