



## Von Veggie bis Low Carb: 20 Ideen für farbenfrohe Gemüsepizza



gleich doppelt so gut. [Zum Rezept](#)



[Kürbispizza mit Raddicchio und Granatapfel](#) © Nadine Horn & Jörg Mayer | eat this!

### Vegetarische Pizza mit Rote-Bete-Teig

Pink, pink, pink ist ab heute deine Pizza – dank etwas Roter Bete im selbstgekneten Hefeteig hat der italienische Klassiker von nun an eine neue Lieblingsfarbe. Mit Tomaten, Rucola und einem Ei on top, wird die nicht nur auf Simones Teller zum Augenschmaus. [Zum Rezept](#)

Blumenkohl, Zucchini, Kürbis, Spinat und ihre knackigen Gemüse-Kumpels haben es satt: Meist sind Salami, Schinken, Thunfisch und Co. die Stars auf dem Hefeteig und dürfen das „Mmhh“, das „Lecker“ und das „Njam“ unzähliger Pizza-Liebhaber einheimsen. Doch damit ist dank der Gemüse-Fans unter unseren Foodbloggern jetzt Schluss! Ob als Low-Carb-Boden oder farbenfroher Belag – bei diesen 20 Veggie-Pizzen steht das Gemüse zu Recht im Mittelpunkt.

### Vegetarisch, klassisch, gut

#### Kürbispizza mit Radicchio und Granatapfel

Pizza is love, Pizza is life! Ganz nach diesem Motto haben Nadine und Jörg ihren neuen Pizzaofen angeheizt, Kürbis und Radicchio gezückt und eine knallige Herbstpizza kreiert. So schmeckt die Veggie-Pizza an kalten Tagen

## Von Veggie bis Low Carb: 20 Ideen für farbenfrohe Gemüsepizza



Vegetarische Pizza mit Rote-Bete-Teig © Simone Filipowsky | S-Küche

### Süßkartoffelpizza mit Bärlauchpesto und Brunnenkresse

Mach's wie die Foodistas und nimm Süßkartoffeln statt Hefeteig, würziges Bärlauchpesto statt Tomatensauce und Brunnenkresse, Mozzarella und Kirschtomaten als Belag – fertig ist deine waschechte Gemüsepizza. [Zum Rezept](#)



Süßkartoffelpizza © Foodistas

### Pizza mit Caponata und Aubergine

Wenn sich Pizza und Caponata treffen, entsteht eine neue Ofenfreundschaft, die man nicht mehr missen möchte. Mit Käse überbacken kann die süß-säuerliche Salsa aus Tomaten und frittierten Auberginen bestimmt nicht nur Ela begeistern. [Zum Rezept](#)

## Von Veggie bis Low Carb: 20 Ideen für farbenfrohe Gemüsepizza



Pizza mit Caponata und Aubergine © Ela | Transglobal Pan Party



Winterpizza mit Kohlröschen, Mascarpone und Gorgonzola © Maja Nett | Moeys Kitchen

### **Winterpizza mit Kohlröschen, Mascarpone und Gorgonzola**

Wenn kleine Kohlröschen fröhlich mit cremigem Mascarpone und würzigem Gorgonzola auf knusprig gebackenem Hefeteig landen, ist in Majas Küche Pizza-Zeit. Mit dieser Veggie-Kreation lassen sich die letzten Wintermonate noch mal gebührend genießen. [Zum Rezept](#)

### **Polentapizza mit Tomate und Basilikum**

Wenn Pizza auf Polenta trifft, kann das nur bei Jennifers Pizza-Kreation sein. Im heißen Ofen wird bei ihr aus dem cremigen Maisgrieß mal ein etwas anderer Pizzaboden. Mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesan wird die Polenta im Ofen so richtig italienisch. [Zum Rezept](#)

## Von Veggie bis Low Carb: 20 Ideen für farbenfrohe Gemüsepizza



Polenta-Pizza mit Tomate und Basilikum © Jennifer Stein | Tulpentag

### Blitz Mini-Pizza Calzone

Mit einem Happs sind die im Mund – so könnte Catrins Motto beim Backen ihrer kleinen Mini-Calzone Pizzen gelautet haben. Nur fix mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Thymian füllen, zusammenfalten und ab in den Ofen. [Zum Rezept](#)



Blitz Mini-Pizza Calzone © Catrin Neumayer | CookingCatrin

### Pizza mit Birne, Salbei und Ziegenkäse

Klassischer Teig, außergewöhnlicher Belag – so lieben Daniela und Michael ihre Gemüsepizza. Süße Birnen, herzhafter Ziegenkäse, frischer Salbei, würziger Pecorino und ein Spritzer Olivenöl dürfen auf ihrem Hefeteig nicht fehlen. [Zum Rezept](#)



Pizza mit Birne, Salbei und Ziegenkäse © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

### Pizza mit bunten Kartoffeln, Mozzarella und Rosmarin

Für Chips, Gratin und Pommes sind Kartoffeln geradezu prädestiniert. Aber Jessica weiß, die tollen Knollen haben noch einiges mehr auf dem Kasten: Auch auf knuspriger Pizza machen sie als dünne Scheiben in Lila und Gelb eine perfekte Figur. [Zum Rezept](#)

## Von Veggie bis Low Carb: 20 Ideen für farbenfrohe Gemüsepizza



Pizza mit bunten Kartoffeln, Mozzarella und Rosmarin © Jessica Benczewski | Berliner Küche

### Mini-Pizza mit Birne und Radicchio

Klein aber fein – das ist das Motto für Sandras Mini-Pizzen. Ihr Geheimrezept: Kräuter-Hefeteig mit Rosmarin und Thymian bildet den Boden, frische Birne, würziger Gorgonzola und Radicchio werden zum herzhaft-süßen Belag. [Zum Rezept](#)



Mini-Pizza mit Birne und Radicchio © Sandra Cetin | Hase im Glück

### Regenbogenpizza

Rote Bete, rote Zwiebeln, grüner Brokkoli, gelbe Paprika, orangefarbene Karotten und rote Tomaten – das ist mal ein knackiger Regenbogen. Das Beste: Am Ende von Lauras Gemüse-Regenbogen wartet auf alle Genießer eine knusprige Veggie-Pizza. [Zum Rezept](#)

## Von Veggie bis Low Carb: 20 Ideen für farbenfrohe Gemüsepizza



Regenbogenpizza © Laura Lammel | Try Try Try



Low-Carb-Pizza mit Zucchini-Mandel-Feta-Boden © Jennifer Stein | Tulpentag

### Low-Carb-Blumenkohlpizza

Pizzateig aus nur drei Zutaten? Für Verena kein Problem. Bei ihr lösen Blumenkohl, gemahlene Mandeln und Ei gemeinsam den Hefeteig ab und werden zum Boden der leichten Low-Carb-Gemüsepizza. Belegt wird sie mit Frischkäse-Creme und Babyspinat. [Zum Rezept](#)

### Gemüsepizza Low Carb

#### Low Carb Pizza mit Zucchini-Mandel-Feta-Boden

Mehl und Hefe raus, Zucchini, Mandeln und Feta rein – so wird der Pizzaboden am Abend Low Carb. Als Belag gibt's bei Jennifer Tomaten, Rucola und gehobelten Parmesan. Ob auch bei dir Schinken mit drauf darf, kannst du selbst entscheiden. [Zum Rezept](#)

## Von Veggie bis Low Carb: 20 Ideen für farbenfrohe Gemüsepizza



[Low-Carb-Blumenkohlpizza](#) © Verena Wohlleben | Nicest Things

### Low-Carb-Pizza mit Zucchiniboden

Grün, grün, grün wird ab heute jede Pizza. Grün, grün, grün ist alles, was du magst. Geraspelte Zucchini im Boden, fruchtig rote Tomatensauce und schmelzender Mozzarella machen diese Pizza zum ganz besonderen Ofenglück. [Zum Rezept](#)



[Low Carb Pizza mit Zucchiniboden](#)

## Von Fladenbrot, Flammkuchen und Focaccia

### Spargelfocaccia

Was Spargel alles kann? Auf alle Fälle mehr, als nur mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise begeistern. Mit ihrer knusprigen Spargelfocaccia stellt Stefanie das unter Beweis: Auf krossem Hefeteig wird das grüne Gemüse zu einem echten Leckerbissen. [Zum Rezept](#)

## Von Veggie bis Low Carb: 20 Ideen für farbenfrohe Gemüsepizza



Spargelfocaccia © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

### Flatbread Pizza Caprese

Es lebe das Fladenbrot: Extra dick gebacken, mit fruchtiger Tomatensauce, geschmolzenem Mozzarella und frischem Basilikum belegt – wer diese fluffige Pizza-Variante einmal probiert hat, verfällt wie Jasmin schnell in absolute Pizzaliebe. [Zum Rezept](#)



Flatbread Pizza Caprese © Jasmin Krause | KüchenDeern

### Fladenbrot aus der Pfanne mit gegrilltem Gemüse

Stephanie beweist, warum gegrilltes Gemüse und Obst unbedingt auf ein frischgebackenes Fladenbrot gehört – weil mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Pfirsichen und Mozzarella eine leckere Gemüsepizza der besonderen Art entsteht. [Zum Rezept](#)

## Von Veggie bis Low Carb: 20 Ideen für farbenfrohe Gemüsepizza



Fladenbrot aus der Pfanne mit gegrilltem Gemüse ©  
Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

### Antipasti-Focaccia

Antipasti gibt's ab heute nicht nur dazu, sondern direkt obendrauf: Stefanie belegt ihr frischgebackenes Hefebrot kurzerhand mit geschmorten Auberginen, Zucchini und Paprika. Der ideale Snack für den nächsten Mädelsabend. [Zum Rezept](#)



Antipasti-Focaccia © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

### Flammkuchen mit Pflaumen, Walnüssen und Honig

Obst auf einem Flammkuchen? Oh ja, unbedingt! In Kombination mit Frischkäse und Walnüssen kommen die süßen Pflaumen auf Andreas knusprig dünnem Teig erst so richtig in Fahrt. Noch ein Spritzer Honig drüber und es darf geschlemmt werden. [Zum Rezept](#)

## Von Veggie bis Low Carb: 20 Ideen für farbenfrohe Gemüsepizza



[Flammkuchen mit Pflaumen, Walnüssen und Honig](#) © Andrea Köhlberger | Cook and bake with Andrea



[Flammkuchen in Bunt](#) © Irina Lauterbach | Lecker macht Laune

### Flammkuchen in bunt

Wie bunt kann wohl ein Flammkuchen sein? Diese Frage hat sich auch Irina gestellt und direkt mal den kreativen Test in der Küche gewagt: Lila Blumenkohl und grüne Bohnen sorgen auf cremig weißem Frischkäse für knallige Farbtupfer. [Zum Rezept](#)