

Gesunde Pizza: 7 leckere Alternativen zum italienischen Klassiker



Pizza... eine wunderbare Erfindung der Italiener. Wir lieben sie in allen möglichen Variationen! Aber das genüssliche Schlemmen schlägt leider mit einem hohen Fett- und Kaloriengehalt zu Buche und ist dabei alles andere als nährstoffreich. Dank unserer lieben Foodblogger kannst du jedoch ohne Reue die allseits geliebte Pizza genießen! Mit Teig-Alternativen aus Blumenkohl, Wirsing oder Süßkartoffel backst du dir deine gesunde Pizza. Wir werden jede einzelne ausprobieren!

Blumenkohlpizza mit Korianderpesto und Kräuterseitlingen

Eine ganz neue Kombination mit wahnsinnig viel Geschmack zeigt uns Anika mit ihrem Rezept für eine gesündere Pizza-Variante. Sie benutzt Blumenkohl als

Basis für den Teig und belegt diesen anschließend mit frischem, selbstgemachtem Korianderpesto und Kräuterseitlingen. Das hört sich absolut köstlich an! [Zum Rezept](#)



Blumenkohlpizza mit Korianderpesto & Kräuterseitlingen

© Anika Launert | Nikes Herz tanzt

Glutenfreie Blumenkohlpizza mit Kartoffel-Topping

Knusprig, leicht und lecker: Lenas Pizza überzeugt durch das originelle Kartoffel-Topping und den wunderbaren Crunch aus einer bunten Mischung Kerne und Samen. Eine abwechslungsreiche Alternative zu Gemüse und Tomatensauce! Du magst es besonders cremig? Dann gib einfach einen Kleks Crème Fraîche auf die Pizza. [Zum](#)

Gesunde Pizza: 7 leckere Alternativen zum italienischen Klassiker

Rezept



Glutenfreie Blumenkohl Pizza mit Kartoffel-Topping © Lena Pfetzer | Lenaliciously

Süße Pizza mit Schoko-Creme und knusprigem Nussboden

Bist du bereit für gesunde, süße Pizza? Wir sind es allemal! Denise verwöhnt uns mit ihrem Rezept für Nuss-Pizza mit Schoko-Creme. Der Boden aus Mandeln, Haselnüssen, Buchweizenmehl, Kokosblütenzucker, Kokosöl und Mandelmilch schmeckt einfach zum Niederknien - fast wie ein großer Keks. Darauf kommt ihre selbstgemachte Schoko-Creme mit Kakao und Ahornsirup und wird schließlich von Kokosflocken, Gojibeeren, Birnen und Mandelmus getoppt. Hierbei kannst du natürlich ganz nach Belieben variieren. Einfach ein super Rezept! [Zum Rezept](#)



Süße Pizza mit Schoko-Creme und knusprigem Nussboden © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Blumenkohlpizza mit Frischkäsecreme und Blattspinat

Verena verrät uns ihr Rezept für eine leckere Low-Carb Sommer-Pizza: Verschiedene Kräuter, Frühlings- und Rote Zwiebeln betten sich mit frischem Babyspinat auf eine leckere Frischkäse-Creme und runden die gesunde Pizza perfekt ab! Probier es aus, sie schmeckt köstlich! [Zum Rezept](#)

Gesunde Pizza: 7 leckere Alternativen zum italienischen Klassiker



Blumenkohlpizza mit Babyspinat und Frischkäsecreme © Vera Wohlleben | Nicest Things

Süßkartoffelpizza mit Bärlauchpesto und Brunnenkresse

Würzig frisch, crunchy und fruchtig: Diese Pizza steckt voller Geschmack! Die Foodistas haben uns mal wieder eines ihrer Rezepte geschickt und wir können es kaum abwarten, den Süßkartoffel-Pizzaboden selbst auszuprobieren. Mit einem Belag aus frischem Bärlauchpesto, Walnüssen, Kirschtomaten, Brunnenkresse und Mozzarella ist sie nicht nur gesund, sondern auch einmalig lecker! [Zum Rezept](#)



Süßkartoffelpizza mit Bärlauchpesto und Brunnenkresse © Foodistas

Paleo Kürbispizza mit Pfifferlingen und Haselnüssen

Kürbis eignet sich nicht nur ideal zum Kuchen backen, sondern auch für saftigen Pizzaboden. Mit Pfifferlingen, Apfel und Haselnüssen zauberst du dir ein abwechslungsreiches, gesundes und vor allem super leckeres Topping für deine Pizza! [Zum Rezept](#)

Gesunde Pizza: 7 leckere Alternativen zum italienischen Klassiker



Paleo Kürbis-Pizza mit Pfifferlingen und Haselnüssen

Bunte Veggie-Pizza mit Wirsingboden

Wirsing sorgt für ein bisschen frischen Wind im Low-Carb Pizza-Himmel! Mit fruchtiger Tomatensauce und bunt belegt mit deinem Lieblingsgemüse wird diese Pizza zum echten Wohlfühlgericht! [Zum Rezept](#)



Low Carb Veggie-Pizza mit Wirsingboden