

Vegane 5-Minuten-Pizzasauce

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 1 Portion

Für die Pizzasauce

- 800 ml Dosentomaten
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel Rotweinessig
- 1 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel Zucker

Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer

Pizzateig fix und fertig ausgerollt, Belag geschnippelt, aber keine Sauce mehr im Haus? Kein Problem! Diese **schnelle vegane Pizzasauce** ist in **weniger als 5 Minuten** zusammengerührt. Und das Beste: Die tomatige Würze überzeugt auch Nicht-Veganer problemlos. Denn eins haben wir doch schließlich alle gemeinsam: Unsere Liebe zu richtig guter Pizza!

- 1 -

Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Alle Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben und pürieren. Mit