

# KRUNCHY-PIZZA



**barnhouse**

BIO SEIT 1979

# KRUNCHY-PIZZA



## Zutaten

120g Krunchy Pur Amaranth\*  
50 ml Hafermilch  
1/2 Banane  
4 -5 Aprikosen  
Kokosöl  
Rosmarinzweig  
1 Becher Kokosjoghurt  
Himbeeren  
Pistazien

## Zubereitung

Für den Boden 100g Krunchy Pur Amaranth mit einer halben Banane und 50 ml Pflanzendrink (z.B. Hafermilch) vermengen. 1/2 Stunde quellen lassen.

Den Krunchyteig mittig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit einem Löffel vorsichtig zu einem dünnen Kreis ausstreichen. Bei 180 Grad backen und abkühlen lassen.

Für den Belag 4 -5 Aprikosen halbieren, Kokosöl in der Pfanne erhitzen und Rosmarinzweig dazugeben. Alles kurz anschwitzen, dann abkühlen lassen.

Kokosjoghurt auf den Boden verteilen. Aprikosen, Himbeeren, Pistazien und Kokosraspeln darüber geben und mit Krunchy toppen.

*\*...schmeckt natürlich auch mit Krunchy Pur Hafer u.ä. Krunchys*