



## Εύκολες ατομικές πίτσες με βάση ψητού λάχανου

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30-35 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής :** -

### Υλικά για τη βάση:

½ μικρό λάχανο, κομμένο σε 4 λεπτές φέτες  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
ελαιόλαδο

### Υλικά για τα toppings:

250 γρ. τριμμένες ντομάτες  
1 κ.γλ. Ιταλικό μείγμα μπαχαρικών ή ½ κ.γλ. ξερή ρίγανη, ¼ κ.γλ. ξερό βασιλικό, ¼ κ.γλ. ξερό θυμάρι

### [200 γρ. VIOLIFE EPIC με γεύση MATURE CHEDDAR](#)

διάφορα λαχανικά της επιλογής μας, κομμένα σε λεπτές φέτες (π.χ. πράσινη πιπεριά, μανιτάρια, λιαστές ντομάτες, πιπεριές Φλωρίνης, ελιές, κάπαρη, ντομάτα)

### Εκτέλεση

- 1) Σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα βάζουμε τις βάσεις από λάχανο, περιχύνουμε την κάθε φέτα λάχανο με 1 κ.σ. ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C στις αντιστάσεις για 25-30 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν χρώμα.
- 2) Βγάζουμε τις βάσεις λάχανου χωρίς να κλείσουμε τον φούρνο.
- 3) Σε ένα μπολάκι αναμειγνύουμε τις τριμμένες ντομάτες, το Ιταλικό μείγμα μπαχαρικών, 2 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε. Μοιράζουμε τη σάλτσα ντομάτας στις βάσεις λάχανου.
- 4) Τρίβουμε το [VIOLIFE EPIC με γεύση MATURE CHEDDAR](#) από τη χοντρή πλευρά του τρίφτη και το μοιράζουμε πάνω από τη σάλτσα.
- 5) Τοπάρουμε με τα λαχανικά της επιλογής μας, αλατοπιπερώνουμε και ψήνουμε για ακόμη 5 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα και να λιώσει το [VIOLIFE EPIC με γεύση MATURE CHEDDAR](#).