



Mini-Pizzen mit Mozzarella,

Oliven und Kirschtomaten



30-40min



2 Personen

Pizza ist schon seit Jahrhunderten ein echter Hit! In der Antike genossen die alten Römer die erste Version der Pizza, die wir heute als Focaccia kennen. In Neapel wurde dann im 18. Jahrhundert die typische Tomatensauce, Marinara, hinzugefügt. Erst viel später kamen der leckere, schmelzende Käse und andere Beläge auf die Pizza! Wir setzen heute auf das Mini-Format und belegen kleine Pizzen mit ...

Was du von uns bekommst

- Kirschtomaten in Dose
- Mozzarella ⁷
- Pinienkerne ¹⁵
- Pizzateig ¹
- frischer Basilikum
- schwarze Oliven
- Knoblauchzehe
- mediterrane Gemüsemischung

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- kleine Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 809.0kcal, Fett 28.7g, Eiweiß 30.7g, Kohlenhydrate 103.0g



1. Sauce vorbereiten

Backrohr auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Inzwischen den **Knoblauch** schälen und klein hacken oder pressen. **Kirschtomaten** abgießen, dabei **Tomatensaft** auffangen. **Tomatensaft** mit **Knoblauch** und **1EL der Gewürzmischung** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Pizzen backen

Tomatensaft auf den **Pizzen** gleichmäßig verstreichen, die **Kirschtomaten** und die **Oliven** darauf verteilen. Dann ca. 10-15Min. auf der untersten Schiene des Backrohrs knusprig backen.



2. Gemüse schneiden

Basilikumblätter von den Stielen zupfen. **Oliven** grob hacken oder halbieren.



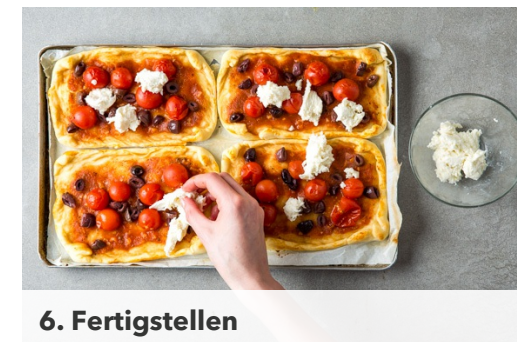
5. Pinienkerne rösten

Währenddessen die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze gleichmäßig goldbraun rösten. Vorsicht sie können leicht verbrennen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und evtl. grob hacken. **Mozzarella** abgießen und in kleine Stücke zupfen.



3. Mini-Pizzen formen

Den **Teig** mit dem Backpapier nach unten auf ein Backblech ausrollen. Mit einem Nudelholz oder einer leeren Glasflasche etwas dünner ausrollen. Den **Teig** vierteln und bei jedem Viertel einen dünnen Rand formen.



6. Fertigstellen

Ca. 5Min. vor Backende den **Mozzarella** auf den **Pizzen** verteilen und auf der oberen Schiene des Backrohrs bis zum Schluss schmelzen lassen. Die **Pizzen** aus dem Rohr holen, mit **Pinienkernen** bestreuen und frischen **Basilikum** darauf verteilen.