



Mini-Pizzen mit Mozzarella,

Oliven und Kirschtomaten



30-40min



4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- 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 816.0kcal, Fett 29.4g, Eiweiß 31.0g, Kohlenhydrate 103.1g



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 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. 15-18Min. auf den unteren Schienen des Backrohrs knusprig backen. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche einmal austauschen, sodass das Obere nun weiter unten liegt und das Untere weiter oben, damit sie gleichmäßig 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

Die **Teige** mit dem Backpapier nach unten auf je ein Backblech ausrollen. Mit einem Nudelholz oder einer leeren Glasflasche etwas dünner ausrollen. Die **Teige** vierteln und bei jedem Viertel einen dünnem 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 frisches **Basilikum** darauf verteilen.