

Kirschtomaten-Oliven-Pizzen

mit Mozzarella und Mandeln



30-40Min.



3-4 Personen

Oh, wie das duftet! Unsere kleinen Mini-Pizzen sind für Nase und Gaumen eine wahre Freude. Goldbraune Mandelstückchen und frisches Basilikum krönen das italienische Nationalgericht. Im alten Ägypten wurde den Pharaonen übrigens Basilikum mit ins Grab gelegt: Die Blätter sollten den Verstorbenen vor bösen Geistern und Dämonen beschützen.

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 1 Päckchen blanchierte Mandeln ¹⁵
- 2 Mozzarellas ⁷
- 1 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 1 Packung Kirschtomaten
- 20g frisches Basilikum
- 400g passierte Tomaten
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 873.0kcal, Fett 35.2g, Eiweiß 32.6g, Kohlenhydrate 101.4g



1. Sauce vorbereiten

Den Backofen auf 240°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken oder pressen. Die **passierten Tomaten** mit dem **Knoblauch** und der **Gewürzmischung** verrühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kirschtomaten** halbieren.



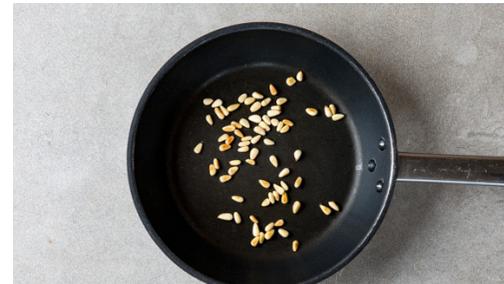
4. Pizzen belegen

Die **Tomatensauce** auf den **Teigvierteln** gleichmäßig verstreichen, dann die **Kirschtomaten** und die **Oliven** darauf verteilen. Die **Pizzen** im Ofen ca. 10-15Min. auf der mittleren und untersten Schiene backen. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen.



2. Basilikumblätter abzupfen

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



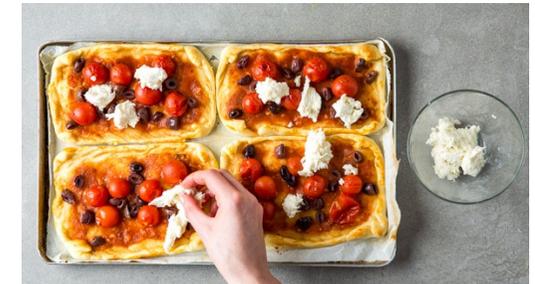
5. Mandeln rösten

Inzwischen die **Mandeln** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze gleichmäßig goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können leicht verbrennen. Die **Mandeln** aus der Pfanne nehmen und grob hacken. Den **Mozzarella** abgießen und mit den Fingern in kleine Stücke zupfen.



3. Teig vorbereiten

Die **Teige** mit dem Backpapier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit einem Nudelholz oder einer leeren Glasflasche noch etwas dünner auswalzen. Die **Teige** vierteln und bei jedem Viertel einen dünnen Rand formen.



6. Pizzen fertigstellen

Den **Mozzarella** ca. 5Min. vor Ende der Backzeit auf den Pizzen verteilen und im Ofen schmelzen lassen. Die **Pizzen** anschließend aus dem Ofen holen, mit den **Mandeln** und den **Basilikumblättern** garnieren und servieren.