



pizzette

*Pizzette mit dreierlei Belägen
und minipic: Ein Feuerwerk an Geschmack*

Zutaten (20 Stück)

- ca. 500 g Pizzateig, eckig ausgewallt
- Olivenöl zum Bepinseln

Belag 1:

- 250 g gehackte Tomaten aus der Dose, abgetropft
- frischer Rosmarin
- minipic, in Stücke geschnitten
- Parmesanstückchen

Belag 2:

- grüne Olivenpaste
- minipic, in Stücke geschnitten
- Petersilienblättchen

Belag 3:

- Antipasto-Gemüse, z.B. Auberginen, Zucchini, im Ofen geröstet oder fertig gekauft (in Öl eingelegt), gut abgetropft
- Mozzarelline, abgetropft
- minipic, in Stücke geschnitten
- Basilikumblätter

Zubereitung

Teig mit Backpapier auf ein Blech legen.
Backofen auf 240 °C vorheizen.

Aus dem Teig Rondellen von 8 cm Ø ausstechen. Teig mit Olivenöl bepseln und mit einer Gabel dicht einstechen.

In der Mitte des Ofens 12–15 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Rondellen auslösen (Zwischenstücke als Snack servieren).

Belag 1:

Teigrondellen mit Tomaten, Rosmarin, minipic und Käse belegen, mit Zahnstochern feststecken.

Belag 2:

Teigrondellen mit Olivenpaste, minipic und Petersilie belegen, mit Zahnstochern feststecken.

Belag 3:

Teigrondellen mit Gemüse, Mozzarelline, minipic und Basilikum belegen, mit Zahnstochern feststecken.