



Mini Blätterteig Pizzen

2 Portionen

1 Pack. Blätterteig
2 Tomaten
1/2 Packung Oliven
1/2 Glas Tomatenmark
1 Kugel Mozzarella

Nach Gusto Olivenöl
Frische Kräuter
Knoblauch
Salz

1/2 Salat

4 Portionen

2 Pack.
4
1 Packung
1 Glas
1-2 Kugeln

Nach Gusto

1

Das sollten Sie zuhause haben:
Olivenöl, frische Kräuter, Salz

Tipp:

Pizza ist ideal für die Resteverwertung.
Sie können auch anderes Gemüse
verwenden (Paprika, Zucchini, Pilze).

Zubereitung

Blätterteig 10 min. vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
Den Ofen auf 200 ° vorheizen.

Mit einem großen Glas runde Pizzen ausstechen und auf ein
Backblech mit Backpapier legen.

Pizzen mit Tomatenmark bestreichen und salzen. Die Tomaten
in Scheiben schneiden, mit den Oliven auf die Pizzen legen.
Den Mozzarella in kleine Stücke rupfen und obendrauf legen.

Ca. 10-15 min backen.

Olivenöl mit frischen Kräutern und fein gehacktem Knoblauch
mischen und vorsichtig auf die fertigen Pizzen träufeln.

Ab besten heiß servieren mit einem leckeren grünen Salat.