

Pizzette (Mini-Pizzas)



Zutaten für ca. 16 Stück:

200 g Pizzateig

8 TL Pizzasauce

ca. 150 g geriebener Mozzarella

Salz

Oregano

1-2 Scheiben dünn geschnittener gekochter Schinken

150 g Champignons

Olivenöl (optional)

Besondere Hilfsmittel:

8 cm Ausstecher

Backpapier

1. Ein Backblech in die unterste Stufe des Backofens einhängen. Backofen mindestens 20 Minuten auf 250° vorheizen, damit das Blech so richtig heiß wird.

2. Pilze putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

3. Pizzateig auf bemehltem Backpapier ausrollen, nicht ganz so dünn wie bei einer normalen Pizza. Mit einem 8 cm Ausstecher Kreise ausstechen, kleine Ränder formen. Mit etwas Abstand auf Backpapier verteilen.

4. Je einen halben TL Pizzasauce darauf

verteilen und etwa 1 EL geriebenen Mozzarella. Mit Salz und Oregano würzen. Ein Stückchen Schinken und 1-2 Scheiben Champignons auflegen. Optional mit je 1-2 Tropfen Olivenöl beträufeln.

4. Mit einem Helfer das Backpapier auf das heiße Blech legen und etwa 10 Minuten backen. Nach 8 Minuten mal nachsehen, eventuell auch noch etwas Zeit zugeben, die Ränder sollten schön knusprig sein, der Käse gut zerlaufen.

5. Warm oder kalt servieren, je nach Anlass.

Hinweise:

Pizzateig und Pizzasauce siehe eigene Rezepte.

Wie bei allen Pizzas kann man die Beläge gut variieren. Einige Beispiele:

- Kapern und Pilze
- Kirschtomate
- geröstete Paprika
- Thunfisch

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Partygerichte, warme Häppchen, zum Aperitif, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 21.01.2023