



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.

- 20g Pinienkerne
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 2 Mozzarellas ⁷
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 20g Basilikum
- 400g passierte Tomaten

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backblech
- Backofen

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 873kcal, Fett 35.2g,
Kohlenhydrate 101.4g, Eiweiß 32.6g



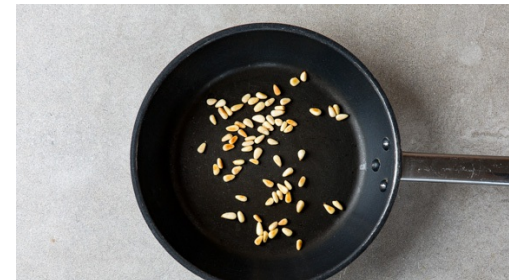
Den Backofen auf 240°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken oder pressen. Die **passierten Tomaten** mit dem **Knoblauch** und der **Gewürzmischung** verrühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kirschtomaten** halbieren.



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.



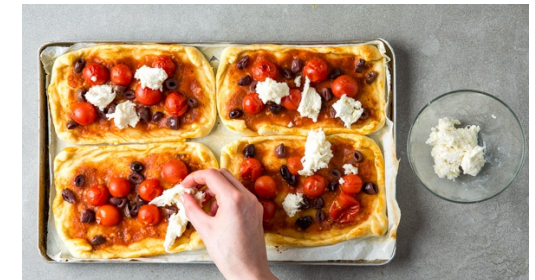
Die **Basilikumblätter** von den Stielen
zupfen. Die **Oliven** grob hacken oder
halbieren.



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.



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.



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.