



Kirschtomaten-Oliven-Pizzen

mit Mozzarella und Pinienkernen



30-40min



3-4 Personen

Oh, wie das duftet! Unsere kleinen Mini-Pizzen sind für Nase und Gaumen eine wahre Freude. Goldbraune Pinienstückchen 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.

- 2 Knoblauchzehen
- 400g passierte Tomaten
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 500g Kirschtomaten
- 20g Basilikum
- 2 Packungen grüne Oliven
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 20g Pinienkerne
- 2 Mozzarellas ⁷

- Salz und Pfeffer

- Backofen und 2 Backbleche
- kleine Pfanne
- Nudelholz

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 810kcal, Fett 28.7g,
Kohlenhydrate 101.1g, Eiweiß 28.3g



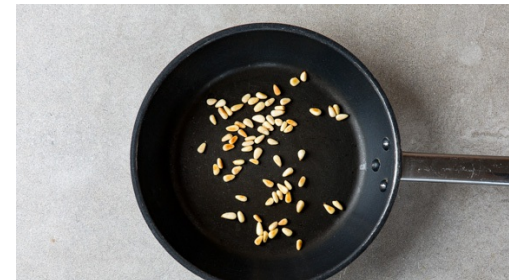
Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft). Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **passierten Tomaten** mit dem **Knoblauch** und der **Gewürzmischung** verrühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kirschtomaten** halbieren.



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



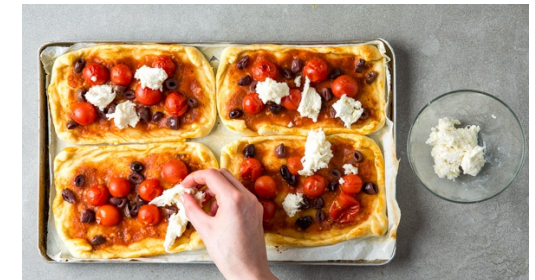
Die **Basilikumblätter** von den Stängeln
zupfen. Die **Oliven** grob hacken oder
halbieren.



Inzwischen die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Aus der Pfanne nehmen und grob hacken.



Die **Teige** mit dem Papier 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.



Die **Mozzarellas** abgießen, mit den Fingern in kleine Stücke zupfen und ca. 5Min. vor Ende der Backzeit auf den **Pizzen** verteilen und im Ofen schmelzen lassen. Die **Pizzen** mit den **Pinienkernen** und dem **Basilikum** garniert servieren.