



Minipizzen mit Oliven und Mozzarella

dazu Spinat-Tomaten-Salat



30-40min



2 Personen

Oh, wie das duftet! Diese Minipizzen mit Oliven und Mozzarella sind für Nase und Gaumen eine wahre Freude. Wusstest du, dass den Pharaonen im alten Ägypten Basilikum mit ins Grab gelegt wurde? Die Blätter sollten den Verstorbenen vor bösen Geistern und Dämonen beschützen. Wie gut, dass sie auch noch so köstlich schmecken!

- 1 Knoblauchzehe
- 200g passierte Tomaten
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Tomate
- 1 Packung Oliven
- 10g frisches Basilikum
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Mozzarella ⁷
- 1 Packung Babyspinat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 925kcal, Fett 41.0g,
Kohlenhydrate 102.6g, Eiweiß 32.5g



Den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **passierten Tomaten** mit dem **Knoblauch** und **1 EL Gewürzmischung** verrühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Tomatensauce** auf den **Teigvierteln** gleichmäßig verstreichen, dann die **Kirschtomaten** und die **Oliven** darauf verteilen. Die **Pizzen** im Ofen 10-15Min. auf der untersten Schiene backen.



Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Tomate** in dünne Spalten schneiden. Die **Oliven** grob schneiden oder halbieren. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen.



Den **Mozzarella** in kleine Stücke zupfen und ca. 5Min. vor Ende der Backzeit auf den **Pizzen** verteilen und mitbacken.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit einem Nudelholz oder einer leeren, sauberen Glasflasche noch etwas dünner auswalzen. Den **Teig** vierteln und bei jedem Viertel einen dünnen Rand formen.



Die **Basilikumblätter** in feine Streifen schneiden. Die **1/2 des Basilikums** mit dem **Spinat**, den **Tomatenspalten**, 2TL Olivenöl, 1EL Essig sowie 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Pizzen** mit dem **restlichen Basilikum** garnieren und mit dem **Salat** servieren.