



Kirschtomaten-Oliven-Pizzen

mit Mozzarella und Pinienkernen



30-40min



2 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.

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Tomatensauce mit Basilikum
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 250g Kirschtomaten
- 20g Basilikum
- 1 Packung grüne Oliven
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 15g Pinienkerne
- 1 Mozzarella ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleine Pfanne
- Nudelholz

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Die übrige Tomatensauce z. B. für ein Pastagericht verwenden.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 846kcal, Fett 27.8g, Kohlenhydrate 108.6g, Eiweiß 31.1g



1. Sauce vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft). Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **½ der Tomatensauce** mit dem **Knoblauch** und **Gewürzmischung nach Geschmack** verrühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kirschtomaten** halbieren.



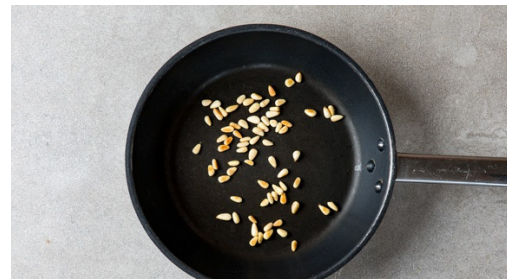
4. Pizzen belegen

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.



2. Basilikumblätter abzupfen

Die **½ der Basilikumblätter oder mehr** von den Stängeln zupfen. Die **Oliven** grob hacken oder halbieren.



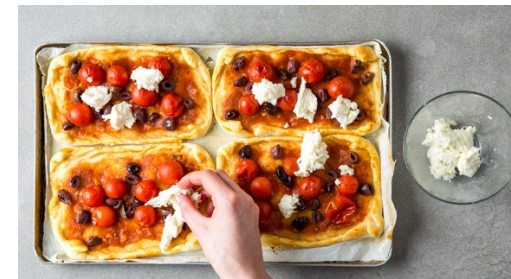
5. Pinienkerne anrösten

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.



3. Teig vorbereiten

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



6. Pizzen fertigstellen

Den **Mozzarella** 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.