



Minipizzen mit Paprika und Bacon

an Cajun-Brokkoli mit Sonnenblumenkernen



ca. 35min



2 Personen

Ohh, die sind aber niedlich! Und lecker noch dazu. Wir dachten uns: Wenn man Pizza sowieso in Stücke schneidet, kann man sie auch gleich im handlichen Miniformat servieren. Diese kleinen Leckerbissen kommen mit deftigem Bacon, Paprika, würzigen Oliven und schmelzendem Käse daher. Während sie im Ofen backen, bereiten wir uns einen lauwarmen Salat aus Brokkoli und gerösteten Sonnenblumenkernen zu. Ein Essen, das Spaß macht!

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Tomatensauce mit Basilikum
- 1 Paprika
- 1 Packung grüne Oliven
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Packung Speckwürfel
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 1 großer Brokkoli
- 25g Sonnenblumenkerne
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³
- Essig

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

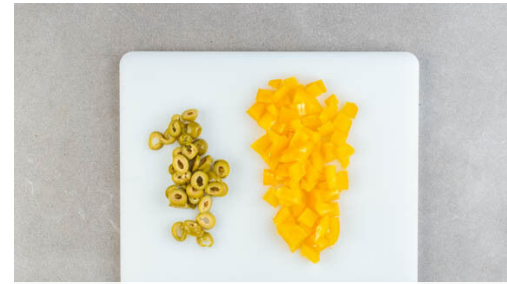
Energie 1296kcal, Fett 65.2g,
Kohlenhydrate 117.3g, Eiweiß 47.9g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **½ der Tomatensauce** mit dem **Knoblauch** und ½EL Balsamicoessig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **restliche Tomatensauce** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



Die **Tomatensauce** auf den **Teigstücken** verstreichen, die **Paprika**, die **Oliven** und die **Speckwürfel** darauf verteilen und den **Käse** darüberstreuen. Die **Pizzen** im Ofen in 10-15Min. goldbraun und gar backen.



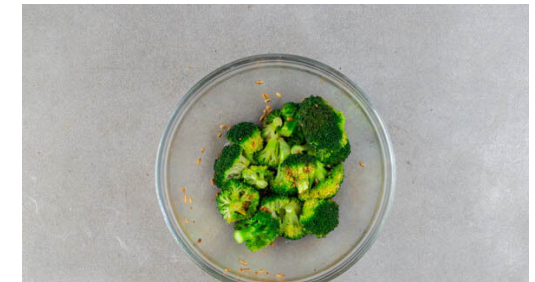
Die **Paprika** vierteln, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Oliven** in dünne Ringe schneiden.



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, in das kochende Wasser geben und bei mittlerer bis starker Hitze 3–5 Min. kochen, bis er strahlend grün und bissfest ist. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, dann in **vier gleich große Rechtecke** schneiden und die Ränder leicht aufrollen.



Die **Sonnenblumenkerne** in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. duftend anrösten. 2EL Olivenöl mit 1EL Essig und der **½ der Gewürzmischung** zu einem **Dressing** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Brokkoli** mit dem **Dressing** vermengen und mit den **Sonnenblumenkernen** bestreut als Beilage zu den **Pizzen** servieren.