



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!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 200g passierte Tomaten
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Tomate
- 1 Packung Oliven
- 10g frisches Basilikum
- 1 Packung Pizzateig¹
- 1 Mozzarella⁷
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Sauce vorbereiten

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 **1EL Gewürzmischung** verrühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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. Tomaten schneiden

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



3. Teig vorbereiten

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.



5. Pizzen fertigstellen

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



6. Salat zubereiten

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.