



Kirschtomaten-Oliven-Pizzen

mit Mozzarella und Pinienkernen



30-40min



4 Portionen

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

- 2 Knoblauchzehen
- 400g passierte Tomaten
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 500g Kirschtomaten
- 20g Basilikum
- 2 Pck. grüne Oliven
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 30g Pinienkerne
- 2 Mozzarellas ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- kleine Pfanne
- Nudelholz

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 860kcal, Fett 29.9g, Kohlenhydrate 108.0g, Eiweiß 31.2g



1. Sauce vorbereiten

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.



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 mittleren und untersten Schiene backen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



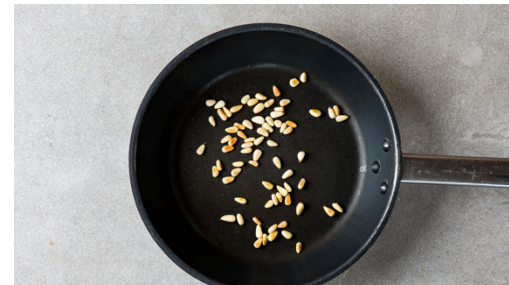
2. Basilikumblätter abzupfen

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



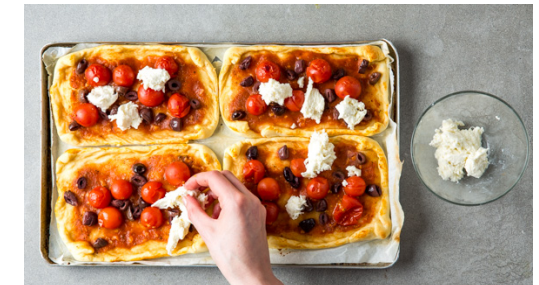
3. Teige vorbereiten

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.



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.



6. Pizzen fertigstellen

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.