

Spezialitäts dal Grischun



PIZZETTE

Pizzette mit dreierlei Belägen und minipic: Ein Feuerwerk an Geschmack

Zutaten

20 Stück

ca. 500g Pizzateig, eckig ausgewallt
Olivenöl zum Bepinseln

Belag 1

250g gehackte Tomaten aus der Dose,
abgetropft
frischer Rosmarin
minipic, in Stücke geschnitten
Parmesanstückchen

Belag 2

grüne Olivenpaste
minipic, in Stücke geschnitten
Petersilienblättchen

Belag 3

Antipasto-Gemüse, z. B. Auberginen, Zucchini,
im Ofen geröstet oder fertig gekauft (in Öl
eingelegt), gut abgetropft
Mozzarella, abgetropft
minipic, in Stücke geschnitten
Basilikumblätter

Zubereitung

- Teig mit Backpapier auf ein Blech legen. Backofen auf 240°C vorheizen.
- Aus dem Teig Rondellen von 8 cm Ø ausstechen. Teig mit Olivenöl bepseln und mit einer Gabel dicht einstechen.
- In der Mitte des Ofens 12–15 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Rondellen auslösen (Zwischenstücke so als Snack servieren).
- Belag 1: Teigondellen mit Tomaten, Rosmarin, minipic und Käse belegen, mit Zahnstochern feststecken.
- Belag 2: Teigondellen mit Olivenpaste, minipic und Petersilie belegen, mit Zahnstochern feststecken.
- Belag 3: Teigondellen mit Gemüse, Mozzarelline, minipic und Basilikum belegen, mit Zahnstochern feststecken.

Leckere Rezeptideen und kreative Videos zum Nachkochen auf www.minipic.ch