Mini-Pizzen

Backofen: **210° C Ober- / Unterhitze**
Backzeit: **ca. 18-20 min**
Zubehör: **Muffinform deluxe**

Zutaten:

1 Rolle Pizzateig (Kühlregal)
100 g passierte Tomaten
25 g Tomatenmark
1/2 TL Salz
1 TL Pizzagewürz
1 TL Zucker
3 Stück Bifi (dünne Salami)
Pilze aus der Dose
100 g Gouda

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Pizzateig entrollen, mit einem Glas oder Ausstecher (8 cm) 12 Kreise ausstechen und in die Mulden der Muffinform legen.

Passierte Tomaten, Tomatenmark, Salz, Pizzagewürz und Zucker in der mittleren Elfe verrühren und dann je 1/2 - 1 TL Pizzasoße in jede Muffinmulde geben und verstreichen.

Bifi in dünne Scheiben schneiden, Pilze abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Mini-Pizzen damit belegen.

Gouda mit der Microplane Grobe reiben und gleichmäßig auf die Pizzen verteilen.

Mini-Pizzen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 18-20 min goldbraun backen.

PC SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Mobil: 0179 / 900 300 5
www.melaniepfoertsch-leckeresmitpamperedchef.de

Quelle: inspiriert durch "essen und trinken"