

Garnelenspieße

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Mini-Pizze:

1 Pkg. Dr. Oetker Pietro Pizzi Margherita
8 Garnelen
1 Knoblauchzehe
8 Basilikumblätter
4 Erdbeeren

Marinade:

2 hart gekochte Eier (Größe M)
1 Radieschen
Essig
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Petersilie

Zum Vorbereiten:

8 Holzspieße

- 1 Pizza in der Folie 10 Min. antauen lassen und währenddessen das Backrohr auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen (Heißluft: etwa 200 Grad; Gas: Stufe 5 - 6).
- 2 Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, Pizza aus der Folie nehmen, auf den mittleren Rost legen und 7 - 8 Min. backen. Die Pizza ist fertig, sobald der Käse geschmolzen ist.
- 3 Während die Pizza im Ofen bäckt, das Eiweiß vom Eigelb lösen und klein hacken. Das Radieschen in dünne Streifen schneiden und mit etwas Essig, Olivenöl und dem Eiweiß vermengen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und der Petersilie würzen.
- 4 Die Garnelen mit etwas Olivenöl sowie einer zerdrückten Knoblauchzehe in der Pfanne kurz anbraten.
- 5 Aus der noch warmen Pizza etwa acht gleich große Pizzastücke rautenförmig ausschneiden und gemeinsam mit je einer Garnele, einer halben Erdbeere sowie einem Basilikumblatt auf den Spieß geben. Abschließend noch die Marinade auf dem Pizzastück verteilen und servieren.