

Kleine Gemüse-Pizzen für Kinder

12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Pizzateig:

1 Pkg. Pizzateig (aus dem Kühlregal)

Belag:

120 g passierte Tomaten

Tomatenmark

Zucker

Salz

Pfeffer

Oregano

Zum Belegen:

gelber und oranger Paprika

Zucchini

rote Zwiebel

Brokkoli

Mais

1 Pkg. in Scheiben geschnittener

Mozzarella

geriebener Käse nach Wahl

1 Pizzateig:

Den Pizzateig entrollen. 12 Scheiben (10 cm Ø) ausstechen und auf ein leicht be fettetes Backblech geben.

2 Belag:

Passierte Tomaten mit Tomatenmark, Zucker, Salz, Pfeffer und Oregano verrühren und mit einem Löffel auf den Scheiben verteilen. Mit Gemüse und Mozzarella-Scheiben zu Bärchen, Tiger, Häschen und Regebogen dekorieren.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten