

Mini-Pizza "Verdure"

ca. 7 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Mini-Pizze:

1 Pkg. Dr. Oetker Pietro Pizzi Margherita
½ klein geschnittene Zucchini
½ klein geschnittene Karotte
klein geschnittener Paprika nach Wahl
Speiseöl
Salz
Pfeffer

Zum Bestreuen und Verzieren:

Schafkäse
Porree (Lauch)

- 1 Pizza in der Folie 10 Min. antauen lassen und währenddessen das Backrohr auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen (Heißluft: 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 Gemüse in einer Pfanne in etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Mit einem runden Ausstecher (7 cm Ø) 7 Pizzastücke aus der etwas abgekühlten Pizza ausstechen und das gebratene Gemüse darauf anrichten.

Die Mini-Pizza mit Schafskäse bestreuen und mit Lauch dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Lauch kann, wie das übrige Gemüse, ebenfalls in der Pfanne kurz angebraten werden.