

# Mini-Pizzen mit Garnelen und Rucola

12 Stück



gelingt leicht

🕒 bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Pizzateig:

1 Pkg. Pizzateig (aus dem Kühlregal)

### Tomaten-Soße:

200 g passierte Tomaten

Tomatenmark

1 KL Pizzagewürz

### Belag:

400 g gebratene Riesengarnelen  
ohne Schale

2 in feine Scheiben geschnittene  
Knoblauchzehen

60 g Rucola

## 1 Pizzateig:

Den Pizzateig entrollen. 6 Scheiben (12 cm Ø) ausstechen und auf ein leicht befeitetes, bemehltes Backblech geben.

## 2 Tomaten-Soße:

Für die Soße passierten Tomaten mit Tomatenmark und Gewürz vermischen und die Pizzascheiben damit bestreichen. Mit Garnelen belegen und mit Knoblauchscheiben bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 220 °C**

**Heißluft 200 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

## 3 Die Mini-Pizzen vor dem Servieren mit Rucola bestreuen.