

Piccolinis

19.Juni 2023

Zutaten:

100g Farmer-Schinken

1 Pkg. Pizzateig

200ml Passata

100g Mozzarella

100g Mais

5 Champignons

2 Knoblauchzehen

Etwas Basilikum

Etwas Olivenöl

Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Für die Tomatensauce den Knoblauch schälen, fein hacken und in etwas Olivenöl anbraten. Mit Passata aufgießen und etwas einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Basilikum würzen.

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus dem Pizzateig kleine Kreise ausstechen. Die Kreise mit etwas Tomatensauce bestreichen und mit Schinken, Mozzarella, Mais und in Streifen geschnittenen Champignons belegen.

Die Piccolinis im Ofen für circa 10 Minuten backen.

Tipp: Wer die Piccolinis vorbereiten möchte, belegt die Pizzen und friert sie ein. Wenn man sie braucht, backt man sie frisch im Ofen.