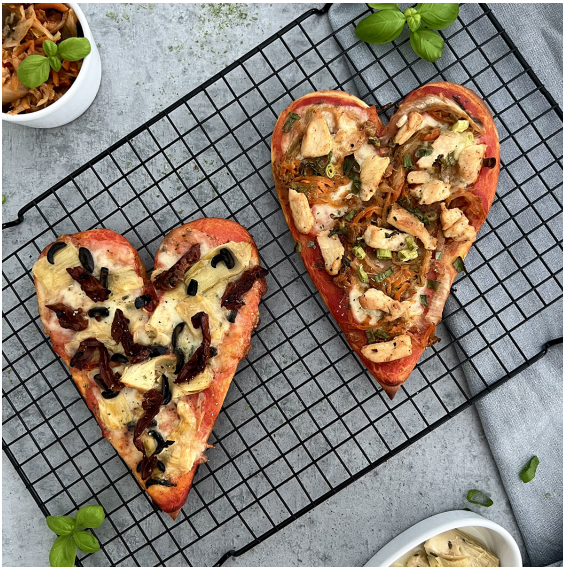




Mini Pizza in Herzform

Für die Pizza:

1 Packung Pizzateig aus dem Kühlregal

Tomatensauce

Getrockneter Oregano (optional)

Knoblauchpulver (optional)

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

1. Variante: Kimchi Pizza

1 Glas Lien Ying Kimchi

150 g Mozzarella, gerieben oder in Scheiben

100 g gebratenes oder gekochtes Hähnchen

1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

Frischer Koriander (optional)

2. Variante: mediterrane Pizza

150 g Leverno Artischocken-Herzen in Öl

80 g Ibero Geschwärzte Hojiblanca Oliven entsteint

80 g Leverno Tomaten getrocknet in Streifen ohne Öl

150 g Mozzarella, gerieben oder in Scheiben

Frischer Basilikum

Mini Pizza in Herzform

1.

Den Pizzateig ausrollen. Mit einem Ausstecher oder einem Messer Herzformen aus dem Teig schneiden (Größe je nach Belieben). Die Tomatensauce auf dem Herzteig gleichmäßig verteilen. Optional mit getrocknetem Oregano und Knoblauchpulver würzen.

Für die Kimchi Pizza:

Den Mozzarella gleichmäßig auf der Sauce verteilen. Das Kimchi großzügig darauf verteilen. Das gebratene oder gekochte Hähnchen in Streifen schneiden und ebenfalls gleichmäßig verteilen. Die Frühlingszwiebelringe darauf legen.

Für die mediterrane Pizza:

Den Mozzarella gleichmäßig verteilen. Die Artischockenherzen, in Streifen geschnittene Oliven und getrockneten Tomaten gleichmäßig darauf verteilen.

Backen:

Den Ofen auf 220°C vorheizen (Ober-/Unterhitze). Die Herzpizzas auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für etwa 10-12 min. backen. Aus dem Ofen nehmen und jeweils mit den frischen Kräutern garnieren.