

## Herzhafte Mini-Pizzen



## Zutaten

- 450 g Pizzateig, tiefgefroren
- 400 g Schmand
- 2 EL Milch, 1,5% Fett
- 2 Beutel Maggi Für Genießer Champignon Cremesuppe
- 100 g Speckwürfel
- 100 g Käse, gerieben
- 250 g Cocktailtomaten

## Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Den gefrorenen Pizzateig nach Anweisung auftauen. Den Teig ausrollen. Kreise von etwa 12 cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Schmand mit Milch und Maggi Für Genießer Champignon Cremesuppe verrühren. Speckwürfel zufügen und unterrühren. Masse auf den Pizzen verteilen. Mit Käse bestreuen.
4. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen, in je 3 Scheiben schneiden und Pizzen damit belegen. Im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen.

## Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	28 g
Energie	282 kcal
Fett	15 g
Protein	8 g

⌚ 45 Minuten

⊕ 12 Stück