



Italienische Mini-Pizzen

Zutaten

- 150 g Strauchtomaten
- 12 Basilikumblättchen
- 400 g Pizza-Fertigteig a.d. Kühlregal
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Napoli
- 250 ml Wasser
- 100 g Mozzarella, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
2. Strauchtomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen.
3. Pizza-Fertigteig entrollen und 8 gleich große Kreise von ca. 12 cm Durchmesser ausstechen. Teigreste ausrollen und nochmal 4 Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
4. In einem Topf MAGGI Fix für Spaghetti Napoli in Wasser einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen. Die Sauce auf den Kreisen verteilen. Je eine Tomatenscheibe auf einen Kreis legen und mit Mozzarella bestreuen.
5. Die Mini-Pizzen im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen. Etwas auskühlen lassen und je ein Basilikumblatt auf eine Mini-Pizza geben.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	18 g
Energie	118 kcal
Fett	3 g
Protein	4 g

🕒 26 Minuten

⊕ 12 Stück