Rezept

Schnelle Mini-Pizzen mit Rucola

Ein Rezept von Schnelle Mini-Pizzen mit Rucola, am 29.04.2024

Zutaten

1 Packung	Pizzateig (ca. 500 g, aus dem Kühl- regal)
8 EL	passierte Tomaten (Fertigprodukt)
	Pfeffer
4 Handvoll	Rucolablätter
4 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
	Salz
8 EL	geriebener Käse (z. B. Emmentaler, Gouda, Mozzarella)
8	dünne Scheiben Parmaschinken (ca. 0 g)
4 EL	geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1050 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen für die Pizza nach Packungsanweisung auf 250° vorheizen. Den Teig mit dem Backpapier auf einem Backblech auslegen und mithilfe einer Schüssel 4 Pizzen à ca. 15 cm Ø ausschneiden. Den restlichen Teig entfernen. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

2. Jede Pizza mit 2 EL Tomatenpüree bestreichen, alles mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und dem Käse bestreuen. Die Pizzen im Ofen (Mitte) 10 - 12 Min. backen, bis der Käse zerlaufen ist.

3. Inzwischen den Rucola waschen, trocken schütteln und die groben Stiele abschneiden. Den Schinken in mundgerechte Stücke zupfen.

4. Pizzen aus dem Ofen nehmen, mit Rucola und Parmaschinken belegen. Je 2 EL Öl darüberträufeln und mit Parmesan bestreut servieren.