

Rezept

Bubble-up-Pizza

Ein Rezept von Bubble-up-Pizza, am 16.03.2025

Zutaten

125 g Mozzarella	30 g Parmesan (am Stück)
1 Bund Basilikum	2 Zweige Rosmarin
24 Kirschtomaten (ca. 250 g)	2 Dosen Mehrkornbrötchen (à 310 g; je 6 Stück; Kühlregal)
250 g stückige Tomaten (Dose)	Salz
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal, 13 g F, 25 g EW, 69 g KH

Zubereitung

1. Mozzarella abtropfen lassen und auf einer Küchenreibe grob raspeln. Den Parmesan auf der Reibe fein reiben. Basilikum und Rosmarin waschen und gut trocken schütteln. Blätter bzw. Nadeln von den Stielen zupfen. Die Kirschtomaten waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Die Brötchendosen nach Packungsanweisung öffnen. Die Teigstücke voneinander lösen und waagrecht mit einem scharfen Messer halbieren. Je 1 Basilikumblatt und 1 Kirschtomate in die Mitte drücken. Die Teigränder etwas nach oben ziehen und um die Tomate herum fest verschließen.
3. Die Kugeln mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dicht an dicht nebeneinandersetzen, sodass man eine annähernd ovale Pizza erhält.
4. Backofen auf 200° vorheizen. Rosmarinnadeln fein hacken und unter die stückigen Tomaten rühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Etwas Mozzarella in die kleinen Lücken auf den Teig streuen. Die Tomatensauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen und verstreichen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Restlichen Mozzarella und Parmesan mischen und auf die Pizza streuen. Die Pizza im Ofen (Mitte) in 25-35 Min. goldbraun backen. Übriges Basilikum nach Belieben klein zupfen. Die Pizza damit bestreuen.