

Rezept

Mini-Pizzen mit Salami und Schinken

Ein Rezept von Mini-Pizzen mit Salami und Schinken, am 27.04.2024

Zutaten

95 g Magerquark	1 Eigelb (von 1 Ei Größe M)
4 EL Olivenöl + Olivenöl zum Bestreichen	190 g Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche
1/2 Päckchen Backpulver	1/2 TL Salz
2 Tomaten	1 kleine grüne Paprikaschote
1 große Zwiebel	70 g Champignons
50 g Salami	50 g gekochter Schinken
100 g Mozzarella	getrockneter Oregano (oder Pizza-Kräutermischung)
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig den Quark mit dem Eigelb und dem Öl verrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Die Hälfte unter die Quarkmasse rühren, die restliche Mehlmischung nach und nach unterkneten.
2. Das Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf wenig Mehl ca. 1/2 cm dick ausrollen und 12 Kreise von 10 cm Ø daraus ausstechen. Die Teigkreise auf das Blech legen und mit dem Olivenöl bestreichen.
3. Für den Belag die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Paprika waschen, putzen, entkernen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Champignons mit feuchtem Küchenpapier abreiben und in Scheiben schneiden. Salami und Schinken in Streifen schneiden.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Teigböden nach Geschmack mit den vorbereiteten Zutaten belegen, dabei jeweils einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Pizzen damit belegen. Mit Oregano und schwarzem Pfeffer bestreuen. Die Pizzen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.