

Rezept

Pizza-Gesichter

Ein Rezept von Pizza-Gesichter, am 20.04.2024

Zutaten

1 Grundrezept Pizzateig	Fett für das Blech
250 g stückige Tomaten (aus der Dose)	Salz
Pfeffer	Oregano
1-2 Möhren	1 EL Öl
12 schwarze Oliven	1 kleiner Zucchini
6 kleine Champignons	3 kleine Tomaten
250 g Mozzarella	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 MINIPIZZEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Teig wie im Grundrezept (Schritt 1) zubereiten.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig in sechs Portionen teilen und auf zwei eingefetteten Blechen je drei kleine Pizzen formen. Die stückigen Tomaten mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken und auf den Pizzaböden verteilen.

3. Die Möhren waschen, längs in feine Streifen hobeln und mit dem Öl mischen. Die Streifen als Haarfransen auf die Pizza legen. Je 2 Oliven als Augen auf die Teigböden geben.

4. Den Zucchini in Scheiben schneiden, diese halbieren und je vier zum lachenden Mund, darüber einen geputzten Pilz als Nase setzen. Übrige Zucchinischeiben als Augenbrauen über die Olivenaugen setzen. Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien, quer durchschneiden und links und rechts vom Mund als Bäckchen legen.

5. Den Mozzarella sehr fein würfeln und in die Zwischenräume der Gesichtsteile legen. Die Mini-Pizzen auf dem Boden des Backofens (Umluft 180°) 25 Min. backen.