

Pizzetten mit Philadelphia Kräuter und Tomaten

Vorspeise

Fingerfood

Herbst

Italienisch

Jause

Sommer

Vegetarisch

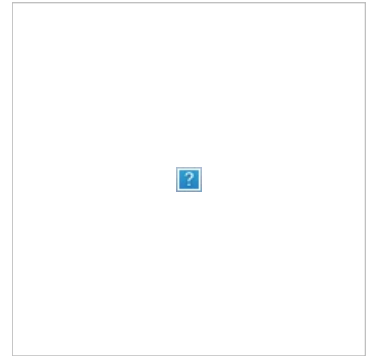
Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Pizzateig ausrollen und mit einem Ausstecher (ca. 8 cm) 16 Kreise ausstechen. Die Mini-Pizzen auf dem Backblech verteilen und mit etwas Olivenöl einstreichen. Die Mini-Pizzas im Ofen (Mitte) in 15-20 Minuten goldbraun backen. In der Zeit die Tomaten waschen, trocknen, halbieren und in eine Auflaufform geben. Das übrige Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen und die Kräuter von den Stielen streifen. Alles vermengen und die Tomaten im Ofen (Mitte) 20-25 Minuten backen.

Die Mini-Pizzas vom Backblech nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend mit Philadelphia Kräuter bestreichen und mit den gebackenen Tomaten belegen. Die Pistazien grob hacken und darauf verteilen.

Tipp: Nach Lust und Laune mit noch mehr frischen Kräutern bestreuen.



Zutaten

400 g Pizzateig

2 EL Olivenöl

300 g Kirschtomaten

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Zweig Rosmarin

3 Stängel Thymian

1 Pkg. Philadelphia Kräuter

Doppelrahmstufe

25 g Pistazien, geröstet und
gesalzen (ohne Schale)