

Dreierlei Mini-Pizzen



Zubereitungszeit: 45 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (2 Personen)

• Zutaten

- Passierte Tomaten 1000g 120 g
- Basilikum n. B.
- Geriebener Parmigiano reggiano n. B.
- Natives Olivenöl extra n. B.
- Öl zum Braten n. B.
- Pfeffer n. B.
- Pizzateig 240 g
- Salz n. B.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

1. Die **Tomaten** 15 Minuten auf hoher Flamme mit nativem Olivenöl extra, Knoblauch, frischem Basilikum, Salz und Pfeffer kochen.
2. In der Zwischenzeit den Tag mit dem Nudelholz ca. 8 mm dick ausrollen, teilen und 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
3. Den Teig nun in heißem Frittieröl herausbacken, bis er auf beiden Seiten goldbraun ist.
4. Die Montanarine abtupfen und mit Tomaten, geriebenem Parmesan, nativem Olivenöl extra und frischem Basilikum belegen.