



## Mini-Pizzen in 6 Variationen

Rezept (für ca. 30 Mini-Pizzen)

### Zutaten

#### Für alle Varianten:

1 Pck. Pizza-Fertigteig (30 x 40 cm)

#### Variante 1: Parmaschinken & Rucola

3 Cocktailtomaten

2 EL Olivenöl

Meersalz

frisch gemahlener Pfeffer

20 Pinienkerne

5 Rucolablätter

2 Scheiben Parmaschinken

5 Scheiben Parmesan (quer abgeschnitten)

#### Variante 2: Jakobsmuscheln & Silberzwiebeln

3 Cocktailtomaten (wenn möglich gelb)

2 Jakobsmuscheln

5 Silberzwiebeln

2 EL Olivenöl

Meersalz

frisch gemahlener Pfeffer

1 EL Raspel Pizza-/Gratinkäse

20 rosa Beeren

#### Variante 3: Ricotta, Pilze & Trüffel-Salsa

2 EL Ricotta

Meersalz

frisch gemahlener Pfeffer

3 kleine Champignons

2 1/2 TL Trüffelsalsa

Olivenöl

1 EL Raspel Pizza-/Gratinkäse

### Zutaten

#### Variante 4: Sardellen, Kapern & Oliven

3 Cocktailtomaten

1 rote Zwiebel

20 Kapern

3 Sardellen

5 Kalamata-Oliven

1 EL Olivenöl

Meersalz

frisch gemahlener Pfeffer

1 EL Raspel Pizza-/Gratinkäse

5 Prisen Oregano

#### Variante 5: Salami & rote Zwiebeln

3 Cocktailtomaten

1 rote Zwiebel

3 Scheiben ungarische Salami

1 EL Olivenöl

Meersalz

frisch gemahlener Pfeffer

1 EL Raspel Pizza-/Gratinkäse

5 Prisen Oregano

#### Variante 6: Lachs & Spinat

50 g Blattspinat (TK-Ware)

1 Zehe Knoblauch

3 EL Olivenöl

50 g frischen Lachs (ohne Haut)

Meersalz

frisch gemahlener Pfeffer

1 EL Raspel Pizza-/Gratinkäse

5 Prisen Oregano

## Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Ausstechformen (z.B. Herz, Stern, Tannenbaum, Ravioliasstecher etc.)

Backpapier

## HINWEISE

### Variationen

Bei 6 Variationen von den Mini-Pizzen braucht Ihr nur sehr kleine Mengen von den Zutaten und es ist auch viel Arbeit, diese Variantenvielfalt umzusetzen. Aber es ist dann auch wirklich ein Hingucker! Ich habe im Rezept daher die Mengen für die 6 Variationen angegeben und nach Variante separiert. Wenn Ihr Euch aber auf wenige Varianten beschränken wollt, dann plant einfach eine dementsprechend größere Menge von den Zutaten pro Variante.

### Backzeit

Bei den kleinen Formen passiert es schnell, dass der Boden zu dunkel und damit zu hart wird. Fangt also mal mit 7 Minuten Backzeit an und schaut, wie der Teig und der Belag aussehen. Dann könnt Ihr gegebenenfalls nochmal 1 bis 3 Minuten dazugeben.

Zubereitungszeit: 20 min

Backzeit: 2 x 15 min

## Zutaten Zubereitung

### 1. Pizzateig ausstechen

**1 Pck. Pizza-Fertigteig** ausrollen und auf die Arbeitsfläche legen.  
(30 x 40 cm)

Mit beliebigen Ausstechformen (Herz, Stern, Tannenbaum, Ravioliasstecher etc.) ca. 30 Pizzen ausstechen. Dabei wird das bereits vorhandene Backpapier unter dem Teig zerstört, so dass Ihr die Mini-Pizzen anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legt.

Bei 6 Varianten hättet Ihr pro Variante 5 Mini-Pizzen. Ich gebe hier pro Variante die kleinen Mengen für diese 5 Mini-Pizzen an.

Wenn Ihr Euch entscheidet, nur eine Variante zu backen, dann multipliziert die Mengen mal sechs.

Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.

### Variante 1: Parmaschinken & Rucola

**3 Cocktailtomaten** in dünne Scheiben schneiden und auf 5 Pizzaböden verteilen.  
Etwas

**Olivenöl**  
**Meersalz & frisch gemahlener Pfeffer** darüber geben und im Ofen auf der mittleren Schiene 7 bis 10 Minuten backen.

Inzwischen

- 20 Pinienkerne** in einer Pfanne goldgelb rösten.  
Wenn die Pizzen aus dem Ofen kommen, je ein Rucolablatt von  
**5 Rucolablättern** und ein Drittel von  
**2 Scheiben**  
**Parmaschinken** sowie je 2 kleine Stücke  
**Parmesan** und je 4 Pinienkerne darauflegen.
- Variante 2: Jakobsmuscheln & Silberzwiebeln**
- 3 Cocktailtomaten** halbieren und auf eine Ecke der 5 Pizzaböden legen.  
*(wenn möglich gelb)*  
**2 Jakobsmuscheln** in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und je 2 versetzt auf die Böden  
legen.  
Je eine  
**Silberzwiebel** daneben legen.  
**(gesamt 5 Stück)**  
Etwas  
**Olivenöl**  
**Meersalz & frisch**  
**gemahlener Pfeffer** darüber geben und im Ofen auf der mittleren Schiene 7 bis 10 Minuten  
backen.  
**Ein paar Raspel Pizza-** darüber streuen.  
**/Gratinkäse**  
Im Ofen auf der mittleren Schiene 7 bis 10 Minuten backen.

- 20 rosa Beeren** leicht im Mörser zerstoßen und über die Pizzen streuen.

**Variante 3: Ricotta, Pilze & Trüffel-Salsa**

- 2 EL Ricotta** mit  
**Meersalz & frisch** würzen und glatt rühren.  
**gemahlener Pfeffer**
- 3 kleine Champignons** Die Böden bis fast an den Rand damit bestreichen.  
in dünne Scheiben schneiden und je 1 bis 2 auf jeden Boden legen.  
Je  
**1/2 TL Trüffelsalsa** an den Rand setzen. Mit etwas  
*(gesamt 2 1/2 TL)*  
**Olivenöl** beträufeln und  
**ein paar Raspel Pizza-** darüber streuen.  
**/Gratinkäse**  
*(gesamt 1 EL)*

**Variante 4: Sardellen, Kapern & Oliven**

- 3 Cocktailtomaten** halbieren und auf eine Ecke der 5 Pizzaböden legen.  
**1 rote Zwiebel** vierteln und in feine Ringe schneiden.  
Jeweils 3-4 Ringe dann zusammen mit  
**4 Kapern**  
*(gesamt 20 Kapern)*  
**1/2 Sardelle** und  
*(gesamt 3 Sardellen)*  
**1 Kalamata-Olive** auf einen Boden legen.  
*(gesamt 5 Oliven)*  
Etwas  
**Olivenöl**  
**Meersalz & frisch**  
**gemahlener Pfeffer**

darüber geben und im Ofen auf der mittleren Schiene 7 bis 10 Minuten backen.

**Ein paar Raspel Pizza-  
/Gratinkäse** darüber streuen.

Im Ofen auf der mittleren Schiene 7 bis 10 Minuten backen. Wenn die Pizzen aus dem Ofen kommen je

**1 Prise Oregano** darüber streuen.

#### **Variante 5: Salami & rote Zwiebeln**

**3 Cocktailtomaten** halbieren und auf eine Ecke der 5 Pizzaböden legen.

**1 rote Zwiebel** vierteln und in feine Ringe schneiden.

Jeweils 3-4 Zwiebelringe darauflegen.

**3 Scheiben ungarische  
Salami**

vierteln und je 2 Viertel leicht versetzt auf einen Boden legen.

**Etwas Olivenöl** und

**Meersalz & frisch**

darüber geben sowie mit

**gemahlenen Pfeffer  
ein paar Raspeln Pizza-  
/Gratinkäse**

bestreuen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 7 bis 10 Minuten backen. Wenn die Pizzen aus dem Ofen kommen mit je

**1 Prise Oregano** bestreuen.

#### **Variante 6: Lachs & Spinat**

**50 g Blattspinat** gut abtropfen lassen und dann nochmal das Wasser ausdrücken.

*(TK-Ware auftaut)*

**1 Zehe Knoblauch** reiben, in

geben und vermischen.

**2 EL Olivenöl**

**50 g frischen Lachs**

in ca. 2 x 3 cm große Stücke schneiden (wenn sie zu hoch sind ggf.

*(ohne Haut)*

auch noch horizontal halbieren)

Auf jedem Boden etwas Spinat bis knapp an den Rand verteilen. Etwas Knoblauchöl darüber geben und ein Stück Lachs daraufsetzen.

und

**Etwas Olivenöl**

**Meersalz & frisch**

darüber geben sowie mit

**gemahlenen Pfeffer  
ein paar Raspeln Pizza-  
/Gratinkäse**

bestreuen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 7 bis 10 Minuten backen. Wenn die Pizzen aus dem Ofen kommen mit je

**1 Prise Oregano** bestreuen.