

Mini-Monster-Pizzas

Pizza » Party-Pizza

Zutaten (20 Stück)

- » 1/2 grüne Paprika
- » 1/2 rote Paprika
- » 6 Cocktailtomaten
- » 6 Champignons
- » 1 Möhre(n)
- » Petersilie
- » Schnittlauch
- » 250g Mozzarella
- » 600g Baguettebrötchen (Kühlregal)
- » 300g Dosentomaten
- » Salz & Pfeffer
- » 4 EL Mais

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Paprika, Tomaten, Pilze und Möhre putzen, waschen. Kräuter waschen. Paprika in Streifen schneiden. Tomaten und Pilze halbieren bzw. vierteln. Möhre in Scheiben schneiden. Mozzarella in 20 Scheiben schneiden.

2. Teige entrollen, auf etwas Mehl dünner rollen. Mit Hilfe einer Tasse (Durchmesser 9cm) je ca. 10 Kreise ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen.

3. Dünn mit Tomatenpüree bestreichen, würzen. Mozzarella darauf verteilen. Mit dem Gemüse Gesichter darauflegen, Kräuter als Haare verwenden. Pizzas im vorgeheizten Ofen bei 175°C 8-10min backen.

Nährwerte: 120kcal/E6g/F3g/KH16g pro Stück

angelegt am: 25.04.2005

Rezept-Nr: 1838

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke