

Pizza Rezepte

Blätterteig Minipizza

Anzahl: 1 Blech

Gattung: Gebäck, Snack

1	Pack. Blätterteig	4	Zweige Basilikum (nur die Blätter)
1	3 cm dicke Scheibe	1	Prise/n Zucker
	- Ziegenkäserolle	1	Peperoncino
1	Schälchen schwarze Oliven	1 kleine	Prise Salz, Pfeffer
	- (100 g)	1	Rosmarinzweig (frisch)
3	Anchovis		Olivenöl
1/2	Dose/n Pizzatomaten		

Blätterteigplatten ausgebreitet auftauen lassen, leicht ausrollen und in 4x3 cm große Rechtecke schneiden. Auf ein Blech, mit Backpapier belegt, mit leichtem Abstand auflegen. Pizzatomaten zwischenzeitlich mit Basilikum, Zucker, Salz, Pfeffer und entkernter, klein gehackter Peperoncino gewürzt, dick einkochen lassen*. Anchovis klein hacken unterrühren. Abkühlen lassen. Ziegenkäse mit einer Gabel grob zerdrücken. Rosmarinnadeln abzupfen klein hacken.

Teigplättchen mit einem TL mittig mit einem kleinen Klacks Tomatencoulis versehen. Ziegenkäsebrösel darauf streuen. Eine Olive auflegen und nur ein wenig Rosmarin drüber streuen. Mit etwas Olivenöl beträufeln.

Im Ofen knusprig fluffig backen.

Wer mag, kann noch Knoblauch in den Tomatencoulis geben.