

Pizza Rezepte

Kleine Brot Pizza

Anzahl: 4 Stück

Gattung: Backen, Brot, Gemüse, Käse, Schinken, Snack

175 g	Vollkornbrot	1	große Ei
1	Essl. Petersilie; gehackt	150 g	Rosenkohl
1/2	geh. TL Kümmel; gemahlen	50 g	Schinken, gekocht
	Salz	200 g	Mozzarella
	Pfeffer		Fett; fürs Blech
1	Essl. Sahne		

Brot mit der Hand oder im Mixer fein zerbröseln, mit Petersilie, Gewürzen, Sahne und Ei vermischen. Etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Rosenkohl putzen, 5 Minuten blanchieren, dann in Scheiben schneiden. Schinken fein würfeln oder in Streifen teilen. Den Brotteig auf einer befeuchteten Arbeitsfläche dünn ausstreichen.

Mit einer Form von 11 cm Durchmesser kleine Pizzen ausstechen. Auf ein gefettetes Blech setzen. Beidseitig je 5 Minuten bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) vorbacken.

Mit jeweils einer dünnen Scheibe Mozzarella, Rosenkohlscheiben und Schinken belegen und mit Mozzarella bedecken. Dann 8 bis 10 Minuten überbacken.

Tipp: Durch das Vorbacken lassen sich diese Pizzen gut vorbereiten.