

Dreierlei Mini-Pizzen

Vorbereitungszeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Basilikum: n. B.
- Geriebener Parmigiano reggiano: n. B.
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Pfeffer: n. B.
- Pizzateig: 240 g
- Salz: n. B.
- Öl zum Braten: n. B.



Vorbereitung

1. Die **Tomaten** 15 Minuten auf hoher Flamme mit nativem Olivenöl extra, Knoblauch, frischem Basilikum, Salz und Pfeffer kochen.
2. In der Zwischenzeit den Teig 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.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Passierte Tomaten
120 g

