AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	50 Min.	ganzjährig	Italien

MINI-PIZZE MIT WURST UND TOMATEN



Rezept: Simpissime, ... Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mundgrosse Pizze, einmal mit einem Stück Schweinswurst, einmal mit zwei Tomatenschnitzen. Kann direkt aus dem Ofen, aber auch kalt zu einem Bier serviert werden.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Pizzateig	1 EL	Senf
1 Zw	Rosmarin	2	Tomaten, mittelgross
1	Schweinswurst	2 EL	Olivenöl
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Teig in Kugeln à je rund 30 g teilen und in Mehl rollen.
2. Ofen auf 200° C vorheizen. Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Rosmarin fein hacken. In die eine Häfte der Kugeln eine Vertiefung formen, etwas Rosmarin einstreuen, ein Stück Schweinswurst von ca. 3 cm stellen und wiederum mit Rosmarin bestreuen.
4. Auch in die andere Hälfte der Teigkugeln eine Vertiefung formen. Etwas Senf in die Vertiefung geben. Zwei Tomatenschnitze auf die Teiglinge legen. Etwas Salz auf die Tomaten streuen, einen Faden Olivenöl auf die Tomaten geben.
5. Die Pizzette für rund 30 Min. in den Ofen geben, bis sie etwas Farbe angenommen haben.