





# Mini-Pizzen mit Garnelen und Rucola

Kleine Pizzen mit Rucola und Garnelen zum Brunch

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett  
Backpapier

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Pizzateig  
Italienischer Art  
170 ml kaltes Wasser

### Soße:

200 g Tomatenketchup  
2 TL Pizzagewürz

### Belag:

400 g tiefgekühlte  
Riesengarnelen ohne Schale, z.  
B. von Costa  
3 Knoblauchzehen  
60 g Rucola (Rauke)

## 1 Vorbereiten:

Für den Belag die Garnelen nach Packungsanleitung auftauen lassen. Knoblauchzehen abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Rucola verlesen, Stiele entfernen, waschen und grob zerkleinern. Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

## 2 Teig:

Grundmischung in eine Rührschüssel geben, Wasser hinzufügen und nach Packungsanleitung zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit 2 Esslöffeln zu 12 Portionen auf dem Backblech verteilen (pro Backblech 6 Portionen). Den Teig jeweils mit dem Esslöffel flach verstreichen (Ø etwa 12 cm).



③ Soße:

Ketchup mit Pizzagewürz verrühren und gleichmäßig auf den Teigscheiben verteilen, **dabei etwa ½ cm Rand frei lassen**.

④ Belag:

Die Garnelen auf die Tomatensoße geben und die Knoblauchscheiben gleichmäßig darüber streuen. Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: oberes Drittel**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**

⑤ Pizzen mit Rucola bestreuen und servieren.

