


Pizza-Garnelenspieße

Für die nächste Party sind diese Pizzatecken mit Garnelen genau richtig.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker Tradizionale
Mozzarella
200 g tiefgekühlte marinierte
Garnelen Sweet Chili
2 EL Balsamico Creme
16 Basilikumblätter

Außerdem:

16 Holzspieße

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

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

2 Zubereiten:

Pizza nach Packungsanleitung backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 13 Min.

3 Pizza erkalten lassen. Garnelen ebenfalls nach Packungsanleitung zubereiten und mit Balsamico Creme besprenkeln. Pizza in 16 Tortenstücke schneiden. Je einen Holzspieß mit einer Garnele und einem Basilikumblatt auf ein Pizzastück spießen.