



Pizza-Rucolaspieße

Eine gute Kombination sind diese Pizzatecken mit Rucola

etwa 16 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker Tradizionale Spinaci
8 Cocktailtomaten
1 Bund Rucola (Rauke)

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 Minuten

- 3 Pizza erkalten lassen. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Pizza in 16 Tortenstücke schneiden. Je einen Holzspieß mit einer Tomatenhälfte und 3 kleinen Rucolablättern auf ein Pizzastück spießen.